



Piano Triennale Offerta Formativa

I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA

Triennio 2019/20-2021/22

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.P.S. "V. TELESE"
ISCHIA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del
16/01/2019 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 9148 del
10/11/2018 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del
18/01/2019 con delibera n. 185*

*Annualità di riferimento dell'ultimo aggiornamento:
2019/20*

*Periodo di riferimento:
2019/20-2021/22*

INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. Caratteristiche principali della scuola
- 1.3. Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 1.4. Risorse professionali

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità desunte dal RAV
- 2.2. Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 2.3. Piano di miglioramento
- 2.4. Principali elementi di innovazione

L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Insegnamenti e quadri orario
- 3.2. Curricolo di Istituto
- 3.3. Alternanza Scuola lavoro
- 3.4. Iniziative di ampliamento curricolare
- 3.5. Attività previste in relazione al PNSD
- 3.6. Valutazione degli apprendimenti
- 3.7. Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Modello organizzativo
- 4.2. Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 4.3. Reti e Convenzioni attivate
- 4.4. Piano di formazione del personale docente
- 4.5. Piano di formazione del personale ATA

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Popolazione scolastica

Opportunità

L'IPS "V. Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell'intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative.

L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoeni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati.

La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico-ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni.

L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia.

Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende

alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia.

Vincoli

Uno dei principali vincoli e' costituito dalla stagionalita' lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilita' invernale o ad uno stato di disoccupazione.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

L'IPS "V.Telese" ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi a:

CITTADINANZA – CULTURA – COMPETENZE PROFESSIONALI

coniugando l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di:

EFFICACIA:

MIGLIORAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

POTENZIAMENTO DELLA QUALITA'

**CORRELAZIONE TRA ESIGENZE/ASPETTATIVE
DELL'UTENZA E ASPETTATIVE/ ESIGENZE DELLA SOCIETA'**

CORRELAZIONE TRA DIMENSIONE INDIVIDUALE E DIMENSIONE COLLEGIALE DEI SOGGETTI INTERAGENTI NEL SISTEMA

EFFICIENZA: INTEGRAZIONE E MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DEI
SERVIZI DI SISTEMA

TRASPARENZA: ANALISI E VALUTAZIONE OGGETTIVA

VALUTAZIONE DEI RISULTATI

La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa.

Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio.

Data la spiccata vocazione turistica dell'isola, l'istituto rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico-pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi. Inoltre lo sviluppo agricolo di Ischia e la riscoperta delle tradizioni contadine, rivisitate alla luce della nuova

cultura alimentare, hanno consentito l'apertura dell' indirizzo agrario.

Vincoli

La dislocazione del territorio costituisce ancora una volta un vincolo per poter stabilire altri accordi e relazioni e per poter rendere incisivo l'operato dell'istituto anche al di fuori dell'isola stessa. Un altro vincolo è la scarsa incisività di alcuni enti locali, dovuti ad una frammentazione territoriale in sei comuni che ne ostacola accordi e progettazione condivisa, a medio e lungo termine.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

La sede dell'istituto è collocata in una zona facilmente raggiungibile con i pullman di linea. L'edificio è in buono stato, dotato di aule ariose, di laboratori attrezzati e di ampi spazi sia interni che esterni utilizzati per attività curricolari ed extracurricolari. L'ambiente scolastico è funzionale alla realizzazione di un impianto formativo adeguato ed è un facilitatore fondamentale per l'attuazione di didattiche attive ed innovative. A tal proposito l'istituto è dotato di infrastrutture tecnologiche e di laboratorio moderne e perfettamente funzionanti (pc, LIM, tablet, risorse video e audio), di una palestra e di un'area esterna polivalente in fase di costruzione che al momento ospita un cortile interno con forno e gazebo e un orto sperimentale. Sono presenti, inoltre, i seguenti laboratori professionali: una sala, due bar, tre laboratori di cucina/pasticceria, uno di accoglienza turistica, uno informatico, uno linguistico, due di grafico, uno di chimica e di alimentazione, dotati tutti di attrezzature adeguate e funzionali agli interventi formativi professionalizzanti. Negli anni sono stati realizzati lavori di adeguamento energetico, interventi strutturali e non strutturali grazie ai finanziamenti per migliorare lo stato dell'edilizia dell'edificio scolastico. Oltre alle risorse finanziarie assegnate, l'istituto si avvale del contributo volontario delle famiglie che contribuiscono in maniera significativa al miglioramento delle attività scolastiche.

Vincoli

L'I.P.S. "Telese" occupa un plesso scolastico insufficiente per numero di aule che ne determinano una sua complessità intrinseca.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

❖ I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	NARH04000P
Indirizzo	VIA FONDO BOSSO, 1/3 ISCHIA 80077 ISCHIA
Telefono	081981566
Email	NARH04000P@istruzione.it
Pec	narh04000p@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.ipsteleseischia@gov.it

Indirizzi di Studio

- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- SERVIZI COMMERCIALI
- SERVIZI COMMERCIALI
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- PROMOZIONE COMMERCIALE E PUBBLICITARIA - OPZIONE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni	932
---------------	-----

❖ IPSSCOA " TELESE" SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
---------------	----------------------------

Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	NARH040504
Indirizzo	- ISCHIA

Approfondimento

L'Istituto è cresciuto negli anni: nato come sezione staccata dell' Ips Cavalcanti di Napoli è diventato autonomo nel 1980 attraversando, come tutti i professionali di Stato, le molteplici riforme alla ricerca di una nuova identità sempre più rispondente alle mutate esigenze formative di una società in continua evoluzione.

Negli anni compresi tra il 1995-96 e il 1999-2000 l'IPSSAR divenne IPSSARCT, accorpando la sede di Forio d'Ischia dell'Istituto Professionale per il Commercio e il turismo e quella di Ischia di Abbigliamento e moda, staccatisi dall'Isabella D'Este di Napoli.

In linea con le diverse aspettative dell'utenza ,ogni anno l'Istituto partecipa a concorsi locali e/o nazionali qualificanti per la verifica delle professionalità acquisite dagli studenti. La ricaduta di questi eventi sugli studenti è notevole poiché essi sviluppano l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità e si sentono stimolati ad un ruolo più attivo e propositivo. L'istituto, infatti, avendo partecipato e avendo vinto il **PRIMO PREMIO** alla **GARA NAZIONALE degli Istituti Alberghieri** nell'anno scolastico 2007/08 ad Udine, ha ospitato – nell'anno scolastico successivo questa importante competizione promossa dal Ministero della Pubblica Istruzione che si è svolta quindi ad Ischia dal 28 marzo al 2 aprile 2009 e che ha visto la partecipazione di quaranta istituti alberghieri provenienti da ogni parte di Italia.

Dal settembre 2010 gli alunni iscritti al primo anno seguono il percorso previsto dalla Riforma dell'istituzione secondaria superiore e in particolare dal D.P.R. 87/2010 che norma il riordino per gli Istituti Professionali.

Il nostro Istituto ha attivato, a partire dall'anno scolastico 2010-2011, il corso di **Servizi Commerciali con opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria** per formare professionalità in grado di supportare operativamente le aziende

del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nelle attività di promozione delle vendite.

A partire dall'anno scolastico 2015-2016 è attivo l'indirizzo **"SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE"**; è un percorso di studi che fornisce competenze relative all'assistenza tecnica a sostegno delle aziende agricole per la valorizzazione dei prodotti, delle caratteristiche ambientali e dello sviluppo dei territori.

Dal corrente a.s. 18/19 è attivo il **Corso d'Istruzione per gli adulti**.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori	Con collegamento ad Internet	9
	Chimica	1
	Disegno	2
	Informatica	1
	Lingue	1
	Accoglienza Turistica	1
	Cucina	2
	Sala e bar	2
	Pasticceria	1
	Biblioteche	Classica
Aule	gazebo - forno pizza	1
Strutture sportive	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	1

Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	90
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	10

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	91
Personale ATA	30

Approfondimento

Data la peculiarità del territorio l'istituto non dispone di un congruo numero di personale, docente e ATA, che garantisca stabilità e continuità . L'organico si completa nel corso del primo trimestre con supplenti e/o titolari pendolari. L'alto tasso di turnover dei docenti di sostegno - solo 4 sono incaricati a tempo indeterminato (e di questi 3 in assegnazione) - per i cambiamenti e i ritardi delle nomine non assicurano, purtroppo, la dovuta continuità didattica-educativa con gli alunni.

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

Aspetti Generali

Il Nucleo Interno di Valutazione ha definito il livello di importanza degli aspetti da migliorare tenendo conto che è preferibile focalizzare il miglioramento su pochi fronti per evitare azioni dispersive e poco concretizzabili. Ciò non esclude che in itinere si possano apportare miglioramenti anche a sezioni non considerate o non esplicitamente dichiarate nel RAV. Per agire in modo efficace sulla complessità del sistema scuola è stato adottato il modello di PdM proposto da INDIRE, ex DPR 80/13, che prevede interventi di miglioramento su due piani: quello delle pratiche educative e didattiche e quello delle prarichegestionali e organizzative.

Per la consultazione del PdM si rimanda al file allegato.

Ciò premesso, l'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE".

PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati Scolastici

Priorità

Stabilità dei risultati conseguiti negli esami di qualifica leFP e negli Esami di Stato.

Traguardi

Percentuale bassa di valutazioni inferiori al 70/100 degli esami leFP e di Stato.

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali

Priorità

Innalzare il livello nelle prove invalsi in matematica

Traguardi

Innalzare il livello delle prove invalsi in matematica dal 39,4% al 41% rispetto al trend della Campania

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)

ASPETTI GENERALI

I percorsi dell' Istituto si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Nella progettazione assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi riferiti a filiere produttive di rilevanza nazionale



Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni da sviluppare nel triennio. L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità.

Nel successivo triennio sarà possibile articolare ulteriormente gli indirizzi in opzioni per rispondere alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- 2) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- 4) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 5) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione,



all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

6) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

7) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

8) apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89

9) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

10) definizione di un sistema di orientamento

PIANO DI MIGLIORAMENTO

❖ PROVE COMUNI DI MATEMATICA

Descrizione Percorso

attivazione delle reti di relazione con soggetti organizzati sul territorio.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

"Obiettivo:" Introdurre prove comuni di matematica nel primo biennio ad inizio ,metà e fine anno scolastico: Priorità 1 - RAV, sez. 5

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]

Innalzare il livello nelle prove invalsi in matematica

"OBIETTIVI DI PROCESSO" AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

"Obiettivo:" Diffondere pratiche didattiche e metodologie innovative

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Stabilita' dei risultati conseguiti negli esami di qualifica leFP e negli Esami di Stato.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: PARTECIPAZIONE ALLE OLIMPIADI DI MATEMATICA

Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
Studenti	Studenti

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

L'effettiva realizzazione delle priorità individuate dal RAV è connessa alle scelte organizzative riconducibili alla progettazione didattica curriculare ed extracurriculare il cui fulcro è costituito dall'inclusione e dalla didattica per competenze.

La consapevolezza che non solo le modalità didattiche ma anche i contesti di apprendimento devono essere ripensati, ha indotto il nostro Istituto a partecipare ai progetti finanziati (PON) per la realizzazione della rete wi-fi e l'installazione di lavagne interattive. Entrambe queste azioni permettono di creare spazi per l'apprendimento che coniugano la più alta innovazione tecnologica per la didattica



con la metodologia collaborativa e laboratoriale mettendo in risalto il lavoro individuale e la collaborazione con gli altri studenti e il docente. Un ambiente di apprendimento che, attraverso l'evoluzione dei suoi spazi permette di sfruttare le potenzialità comunicative, didattiche e sociali offerte dall'innovazione tecnologica.

L'IPS Telese, inoltre, in linea con le diverse aspettative dell'utenza ,ogni anno partecipa a concorsi locali e/o nazionali qualificanti per la verifica delle professionalità acquisite dagli studenti. La ricaduta di questi eventi sugli studenti è notevole poiché essi sviluppano l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità e si sentono stimolati ad un ruolo più attivo e propositivo.

Per incentivare, valutare ed opportunamente considerare le performances degli alunni, il nostro Istituto stabilisce i seguenti parametri:

PROFITTO SCOLASTICO	Valutazione di fine anno
COMPORAMENTO, FREQUENZA, PUNTUALITA', ETICA PERSONALE	Modello appositamente predisposto
PARTECIPAZIONE A CONCORSI E AD EVENTI	Attestati di partecipazione
ESPERIENZE PROFESSIONALI CURRICULARI INTERNE ED ESTERNE ALLA SCUOLA	Libretto Formativo
STAGE FORMATIVI, CERTIFICATI DA ENTI PUBBLICI E/O PRIVATI DIVERSI	Valutazione di fine anno



TREND PROFESSIONALE

Attenzione alla crescita
professionale dimostrata a
scuola e presso le aziende

L'istituto si propone di incentivare la conoscenza non solo del territorio isolano, regionale e nazionale ma anche europeo per allargare gli orizzonti culturali e sociali degli alunni. A tale scopo si organizzano, nel corso di ogni anno scolastico, frequenti visite guidate, viaggi d'istruzione e stage formativi all'estero.

In ottemperanza alla L 107/2015 (comma 7), l'Istituto propone percorsi qualificati di Alternanza S/L, sia in Italia che all'estero.

Per gli alunni meritevoli, interessati all'inserimento nel mondo del lavoro o ad un ulteriore approfondimento del settore di indirizzo, si realizza il "tirocino formativo estivo".

Sempre relativamente al comma7, .107/2015 , relativamente all'orientamento e monitoraggio diplomati, sono attivate iniziative rivolte agli alunni delle scuole secondarie di I grado di orientamento in entrata; agli alunni del secondo anno per la scelta del settore e di orientamento post-diploma agli alunni del V anno.

Relativamente al PNSD e alla didattica laboratoriale (commi 56-61, L.107/2015) è già stata potenziata la rete Internet e la dotazione informatica dell'Istituto. Considerata l'importanza di tale tecnologia, si continueranno ad investire risorse in questo settore.

Per quanto riguarda le attrezzature e le infrastrutture si considera prioritario:

- ampliare ulteriormente la dotazione informatica;
- potenziare le attrezzature nei diversi laboratori;
- potenziare le attrezzature e acquistare materiale per il laboratorio di scienze e chimica degli alimenti.

❖ **AREE DI INNOVAZIONE**

PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Adozione di pratiche educative basate sulla cooperazione tra pari e l'uso flessibile degli ambienti d'apprendimento

SVILUPPO PROFESSIONALE

la scuola intende promuovere tra i docenti un processo di formazione continua. Pertanto si indicano le aree di priorità formativa che il Collegio ha deliberato n:

1. attività di formazione sull'inclusione e la lotta al disagio
2. lo sviluppo delle competenze professionali in relazione all'evoluzione del lavoro
3. sviluppo delle competenze di base in ambito linguistico e comunicativo

RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

Le reti cui l'Istituto aderisce sono numerose (vedasi più oltre in "Organizzazione"). Qualora si dovessero implementare ulteriori progetti e attività si provvederà alla realizzazione delle reti necessarie.

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

CURRICOLO DI ISTITUTO

NOME SCUOLA

I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ CURRICOLO DI SCUOLA

L'Istituto è organizzato in quattro indirizzi per l' Enogastronomia ed Accoglienza turistica, una per l'indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale ed una per i Servizi Commerciali, opzione grafico-pubblicitario. L'istituto consta inoltre di un corso di istruzione per adulti di secondo livello finalizzato al conseguimento del diploma tecnico-professionale. Per il biennio unitario l'istituto ha sviluppato un curriculum integrato per competenze

ALLEGATO:

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE I E II ALB..PDF

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

Nell'indirizzo Agrario lo studente è in grado di assistere alla trasformazione; - assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale; - organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari e agroindustriali; - rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche; - gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio; - intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo

locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici; - gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze. 1. Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche. 2. Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio. 3. Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. 4. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. 5. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. 6. Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing. 7. Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio. 8. Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico. 9. Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini. 10. Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica. Indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera: Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'eno-gastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: - utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; - organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; - applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; - utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; - comunicare in almeno due lingue straniere; - reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; - attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; - curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse

ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze. 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze. 1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. 2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. 3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. 4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze : 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Utilizzare

tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Indirizzo Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria: Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali" Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli grafico-pubblicitari e del web. Gli studenti utilizzano il disegno grafico e professionale nonché strumenti di web design (computer grafica) e tecniche di progettazione e pianificazione grafica per la realizzazione di prodotti finalizzati alla promozione pubblicitaria e di eventi, con formazione di base che spazia dalla Comunicazione visiva alla Storia dell'arte. E' in grado di: - ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali; - contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing; - organizzare eventi promozionali; - utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni; - comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore; A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze. 1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali per quel che riguarda la diffusione grafico-pubblicitaria 2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali. 3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore. 6. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction. 7. Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari. 8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi. 10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

ALLEGATO:

CURRICOLO VERTICALE ALLEGATODOCX.PDF

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

La proposta formativa dell'Istituto è finalizzata a creare un ambiente formativo funzionale al raggiungimento degli obiettivi educativi e curricolari e si caratterizza per l'attenzione che viene posta alla crescita umana e culturale di ogni allievo, per la gestione democratica della scuola, vista come sede in cui non solo gli operatori scolastici ma anche gli studenti, le loro famiglie, le imprese collaborano per aprire la scuola alle potenzialità culturali e socio-economiche del territorio. Soddisfare quanto più possibile i bisogni di ogni singolo allievo, è il punto di partenza di ogni scelta e decisione all'interno della scuola. Essa tende infatti a perseguire i seguenti obiettivi educativi-formativi che, in quanto trasversali, sono comuni a tutte le discipline. Area socio-relazionale: Sviluppare la socializzazione e la personalità degli allievi; Comprendere il concetto di regola o norma; Conoscere le regole di comportamento in classe; Acquisire il concetto di diritto-dovere-responsabilità; Acquisire consapevolezza delle proprie attitudini/ conoscenza del sé/ autostima. Area operativa: Rispettare le persone e le cose; Assolvere con costanza e puntualità i compiti assegnati; Sapere reperire e organizzare il materiale di lavoro necessario; Rispettare modi, tempi e richieste del lavoro scolastico.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

L'istituto si propone di sviluppare le competenze chiave di cittadinanza come base comune di sviluppo del cittadino colto, in grado di interpretare in modo critico le trasformazioni continue del mondo e della natura.

ALLEGATO:

COMPETENZE DI CITTADINANZA.PDF

Utilizzo della quota di autonomia

Nella realizzazione dell'autonomia l'istituto ha provveduto a riarticolare l'orario curricolare a partire dalle classi prime di tutti gli indirizzi. Il collegio dei docenti ha provveduto ad aumentare le ore di indirizzo professionale, nell'ottica di costruzione di una professionalità colta, in grado di gestire le continue trasformazioni di cultura, saperi, competenze che contraddistinguono la società contemporanea.

ALLEGATO:

ORARI.AUTONOMIA.PDF

Altro

Link istituto

ALLEGATO:

LINK.ISTITUTO.PDF

NOME SCUOLA

IPSSEOA " TELESE" SERALE (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO**❖ CURRICOLO DI SCUOLA**

Corsi IDA (Istruzione per gli adulti, ex serale) PREMESSA Dall'anno scolastico 2018- 2019, l'IP "V.Telese", in linea con la politica europea che vede nel lifelong learning , uno strumento strategico per favorire la crescita economica, è stato autorizzato ad istituire percorsi di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale in rete con il Cpia Na prov.1. I corsi sono destinati a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliono migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate. In particolare il nuovo sistema di Istruzione degli Adulti, è pubblico ed è realizzato da Istituzioni Scolastiche appartenenti al MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. ASPETTI GENERALI Il corso serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti, 2 ^ LIVELLO. In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte delle lezioni. I percorsi di II Livello ,nel loro avvio curricolare ,sono così articolati per singole annualità a) 2 ^ periodo didattico :

finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; b) 2[^] periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; c) 3[^] periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato. I percorsi proposti dalla nostra scuola si sviluppano,, quindi nell'arco di tre anni ; al momento sono stati attivati tre indirizzi 1. Servizi dell' Enogastronomico: cucina 2. Servizi dell'Enogastronomia :Sala Bar 3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera. Gli utenti destinatari sono attualmente distribuiti in tre gruppi di livello : 3[^] Cucina sez, A. 3[^] cucina sez. B, £ art. Accoglienza/ Sala sez. A. Tutti gli Utenti , secondo il principio di volontarietà, sono coinvolti • nei percorsi lefp in sussidiarietà integrativa , utili all'acquisizione dell'Attestato regionale di qualifica triennale previo Esame di qualifica • nei progetti triennali ASI Tuttavia, ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni . La nostra utenza infatti si caratterizza, spesso, per essere costituita da alunni con precedenti percorsi scolastici segnati da fallimenti e abbandoni. Questo ha conseguenze sulla percezione del proprio sé, sulla valutazione della propria autostima e sul senso di autoefficacia personale che porta gli studenti a lasciare la scuola alla prime difficoltà e ai primi risultati al di sotto delle proprie aspettative. Avvicinare la possibilità temporale del raggiungimento del diploma è lo strumento principale per sostenere la motivazione allo studio degli studenti che si iscrivono alla nostra scuola.

L'accompagnamento personale degli alunni sarà realizzato mediante l'attività degli sportelli pomeridiani organizzati giornalmente dai docenti e a cui gli studenti potranno partecipare in modo libero e spontaneo. **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA - Qualifica professionale** Grazie all'Intesa Stato-Regioni del dicembre 2010 sugli "organici raccordi tra istruzione e istruzione e formazione professionale", dall'a.s.f. 2011/2012, la realizzazione dei percorsi è stata ricomposta secondo tre modalità, che vedono, accanto ai percorsi svolti presso le istituzioni formative, due modelli di sussidiarietà: quella integrativa e quella complementare. Con l'offerta di sussidiarietà integrativa si intende la possibilità, per gli studenti iscritti ai corsi quinquennali riformati degli Istituti professionali (IP), di acquisire, al termine del terzo anno, anche i titoli di qualifica professionale, come da corrispondenze individuate dall'Intesa. Con l'offerta di sussidiarietà complementare gli allievi iscritti agli IP possono conseguire i titoli di

qualifica e/o diploma professionale di IFP, di competenza regionale, presso apposite classi attivate negli istituti professionali statali. **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE** Il punto fondante dell'offerta formativa dei nostri corsi IDA è il **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE** : un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla Commissione, e dal Dirigente del CPIA e, dal dirigente scolastico . In esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) e vi si traduce □ l'esigenza della valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale. □ consente la personalizzazione del percorso previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Alla sua definizione, concorrono, quindi le tre fasi procedurali del riconoscimento dei crediti: 1. Identificazione: acquisita la domanda di iscrizione, si supporta l'adulto "nell'analisi e documentazione dell'esperienza di apprendimento" anche mediante l'utilizzo di dispositivi di documentazione della storia personale e professionale. In tale contesto, assume rilevanza ,la predisposizione per ciascun adulto di un libretto personale (dossier personale per l'IDA) che consenta, tra l'altro, la raccolta di titoli di studio, attestati, certificazioni, dichiarazioni e ogni altra "evidenza utile". 2. Valutazione: accertamento del possesso delle competenze già acquisite dall'adulto ai fini della successiva attestazione. Nel caso di competenze acquisite nell'apprendimento non formale ed informale questa fase implica l'adozione di specifiche metodologie valutative e di riscontri e prove idonee a comprovare le competenze effettivamente possedute (Prove disciplinari articolate secondo il modello Invalsi /Simulazioni ed esercitazioni pratiche/colloqui oral) 3. Attestazione: fase finalizzata al rilascio del certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso. In esito alle fasi su indicate, viene definito il Patto formativo Individuale che conterrà anche i riferimenti per la fruizione a distanza (20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo); la FAD favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza. **ELEMENTI DEL PATTO** Il Patto contiene i seguenti elementi minimi: □ i dati anagrafici; □ il periodo didattico del percorso al quale è iscritto l'adulto; □ l'elenco delle competenze riconosciute come crediti ad esito della procedura di individuazione, valutazione e attestazione; □ il monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento –pari a non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti, pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione); □ il quadro orario articolato per singole competenze con le relative quote orario; □ il piano delle uda relative alle competenze da acquisire ad esito del PSP,

con l'indicazione di quelle da fruire a distanza e la tipologia di prove di verifica ai fini della valutazione; □ l'indicazione della durata della fruizione del PSP (uno o due anni scolastici); □ la firma della Commissione, del dirigente scolastico del CPIA e dell'adulto; la data e il numero di registrazione. Al Patto viene allegato il Certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso. **RICONOSCIMENTO DEI CREDITI** Lo strumento che consente la realizzazione di un percorso formativo personalizzato è costituito dai crediti formativi. Lo studente adulto è portatore di esperienze e di competenze: la nostra scuola si è data il dovere di riconoscerle e di valorizzarle. In particolare, esso costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente ed esonera questo ultimo dal frequentare le lezioni della relativa disciplina che comunque necessita sempre di una valutazione e della relativa attribuzione di un punteggio. Il riconoscimento del credito è deliberato dal Consiglio di classe competente. La valutazione (e l'attribuzione del relativo punteggio) è effettuata dal docente curricolare del competente consiglio di classe. **CHI PUO' ISCRIVERSI** Lavoratori maggiorenni; persone adulte che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media; coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e della certificazione dell'Obbligo, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno; persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissato; persone che, in possesso di diploma o qualifica di scuola professionale o altri titoli anche accademici, vogliano acquisire altre specializzazioni; persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni. **I PROFILI D'INDIRIZZO** Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi con specifiche differenti a seconda dell'articolazione scelta. **COMPETENZE** Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità tramite attività laboratoriali. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. Comunicare in due lingue straniere. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. Curare la progettazione e programmazione di

eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti; SBOCCHI FORMATIVI E LAVORATIVI/PROFESSIONALI Lavorare con svariati ruoli differenziati anche a seconda dell'articolazione scelta nella ristorazione commerciale e industriale, dell'accoglienza turistica e nel settore turistico in generale. Possibilità di diventare docente sia presso gli istituti professionali statali che presso i corsi professionali o i centri privati. Accesso a tutti i percorsi universitari oppure continuazione degli studi nei corsi di formazione professionale post diploma. MONTE ORE COMPLESSIVO e QUADRI ORARIO Monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento - per non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione) (**)
 1) DISCIPLINA 2) MONTE ORE COMPLESSIVO 3) ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO 4) MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA 5) ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI 6) MONTE ORE DEL PSP
 Lingua e letteratura italiana 99 9 90 0 90 Storia 66 6 60 0 60 Lingua Inglese 66 6 60 0 60 Matematica 99 9 90 0 90 AREA PROFESSIONALIZZANTE CUCINA Lingua Francese 99 9 90 0 90 Scienza e cultura dell'alimentazione 66 6 60 0 60 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 99 9 90 0 90 Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina 132 12 120 0 120 Totale 726 66 660 0 660 SALA VENDITA Lingua 2- TEDESCO 99 9 90 0 90 Scienza e cultura dell'alimentazione 66 6 60 0 60 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 99 9 90 0 90 Laboratorio servizi enogastronomici – settore SALA/BAR 132 12 120 0 120 Totale 726 66 660 0 660 Lingua 2- TEDESCO 99 9 90 0 90 Scienza e cultura dell'alimentazione 66 6 60 0 60 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 99 9 90 0 90 Laboratorio servizi enogastronomici – settore SALA/BAR 132 12 120 0 120 Totale 726 66 660 0 660 DISCIPLINE E PIANI ORARIO * COMPRESSENZA AREA COMUNE cl. III cl. IV cl.V Lingua e Letteratura Italiana 3 3 3 Storia 2 2 2 Lingua Inglese 2 2 2 Matematica 3 3 3 Lingua Francese AREA DI INDIRIZZO ART. CUCINA Lingua Francese 3 3 3 Diritto e Tecn. Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura dell'Alimen. 2* 2* 2* Laboratorio -Cucina 5* 5* 5* ART. SALA Lingua- Tedesco 3 3 3 Diritto e Tecn. Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura dell'Alimen. 2 2 2 Laboratorio -Sala 5 5 5 ArT. ACCOGLIENZA TUR Lingua- Tedesco 3 3 3 Diritto e Tecn. Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura dell'Alimen. 2 2 2 Laboratorio -Sala 5 5 5 I corsi si svolgono da settembre a maggio e sono articolati in cinque giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 16.00/17.00 alle ore 21.00. Corsi IDA (Istruzione per gli adulti, ex serale) PREMESSA Dall'anno scolastico 2018- 2019, l'IP "V. Telese", in linea con la politica europea che vede nel lifelong learning, uno strumento strategico per favorire la crescita economica, è stato autorizzato ad

istituire percorsi di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale in rete con il Cpia Na prov.1. I corsi sono destinati a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliono migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate. In particolare il nuovo sistema di Istruzione degli Adulti, è pubblico ed è realizzato da Istituzioni Scolastiche appartenenti al MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. ASPETTI GENERALI Il corso serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti, 2 ^ LIVELLO. In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte delle lezioni. I percorsi di II Livello ,nel loro avvio curricolare ,sono così articolati per singole annualità a) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; b) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; c) 3^ periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato. I percorsi proposti dalla nostra scuola si sviluppano,, quindi nell'arco di tre anni ; al momento sono stati attivati tre indirizzi 1. Servizi dell' Enogastronomico: cucina 2. Servizi dell'Enogastronomia :Sala Bar 3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera. Gli utenti destinatari sono attualmente distribuiti in tre gruppi di livello : 3^ Cucina sez. A, 3^ cucina sez. B, £ art. Accoglienza/ Sala sez. A. Tutti gli Utenti , secondo il principio di volontarietà, sono coinvolti • nei percorsi lefp in sussidiarietà integrativa , utili all'acquisizione dell'Attestato regionale di qualifica triennale previo Esame di qualifica • nei progetti triennali ASI Tuttavia, ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni . La nostra utenza infatti si caratterizza, spesso, per essere costituita da

alunni con precedenti percorsi scolastici segnati da fallimenti e abbandoni. Questo ha conseguenze sulla percezione del proprio sé, sulla valutazione della propria autostima e sul senso di autoefficacia personale che porta gli studenti a lasciare la scuola alla prime difficoltà e ai primi risultati al di sotto delle proprie aspettative. Avvicinare la possibilità temporale del raggiungimento del diploma è lo strumento principale per sostenere la motivazione allo studio degli studenti che si iscrivono alla nostra scuola.

L'accompagnamento personale degli alunni sarà realizzato mediante l'attività degli sportelli pomeridiani organizzati giornalmente dai docenti e a cui gli studenti potranno partecipare in modo libero e spontaneo. **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA** Grazie all'Intesa Stato-Regioni del dicembre 2010 sugli "organici raccordi tra istruzione e istruzione e formazione professionale", dall'a.s.f. 2011/2012, la realizzazione dei percorsi è stata ricomposta secondo tre modalità, che vedono, accanto ai percorsi svolti presso le istituzioni formative, due modelli di sussidiarietà: quella integrativa e quella complementare. Con l'offerta di sussidiarietà integrativa si intende la possibilità, per gli studenti iscritti ai corsi quinquennali riformati degli Istituti professionali (IP), di acquisire, al termine del terzo anno, anche i titoli di qualifica professionale, come da corrispondenze individuate dall'Intesa. Con l'offerta di sussidiarietà complementare gli allievi iscritti agli IP possono conseguire i titoli di qualifica e/o diploma professionale di IFP, di competenza regionale, presso apposite classi attivate negli istituti professionali statali. Tutti gli utenti **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE** Il punto fondante dell'offerta formativa dei nostri corsi IDA è il **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE** : un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla Commissione, e dal Dirigente del CPIA e, dal dirigente scolastico . In esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) e vi si traduce □ l'esigenza della valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale. □ consente la personalizzazione del percorso previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Alla sua definizione, concorrono, quindi le tre fasi procedurali del riconoscimento dei crediti: 1. Identificazione: acquisita la domanda di iscrizione, si supporta l'adulto "nell'analisi e documentazione dell'esperienza di apprendimento" anche mediante l'utilizzo di dispositivi di documentazione della storia personale e professionale. In tale contesto, assume rilevanza ,la predisposizione per ciascun adulto di un libretto personale (dossier personale per l'IDA) che consenta, tra l'altro, la raccolta di titoli di studio, attestati, certificazioni, dichiarazioni e ogni altra "evidenza utile". 2. Valutazione: accertamento del possesso delle competenze già acquisite dall'adulto ai fini della successiva attestazione. Nel caso di competenze acquisite nell'apprendimento non formale ed informale questa fase implica l'adozione di specifiche metodologie valutative e di riscontri e prove idonee

a comprovare le competenze effettivamente possedute (Prove disciplinari articolate secondo il modello Invalsi /Simulazioni ed esercitazioni pratiche/colloqui oral) 3.

Attestazione: fase finalizzata al rilascio del certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso. In esito alle fasi su indicate, viene definito il Patto formativo Individuale che conterrà anche i riferimenti per la fruizione a distanza (20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo); la FAD favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza.

ELEMENTI DEL PATTO Il Patto contiene i seguenti elementi minimi: □ i dati anagrafici; □ il periodo didattico del percorso al quale è iscritto l'adulto; □ l'elenco delle competenze riconosciute come crediti ad esito della procedura di individuazione, valutazione e attestazione; □ il monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento –pari a non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti, pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione); □ il quadro orario articolato per singole competenze con le relative quote orario; □ il piano delle uda relative alle competenze da acquisire ad esito del PSP, con l'indicazione di quelle da fruire a distanza e la tipologia di prove di verifica ai fini della valutazione; □ l'indicazione della durata della fruizione del PSP (uno o due anni scolastici); □ la firma della Commissione, del dirigente scolastico del CPIA e dell'adulto; la data e il numero di registrazione. Al Patto viene allegato il Certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso.

RICONOSCIMENTO DEI CREDITI Lo strumento che consente la realizzazione di un percorso formativo personalizzato è costituito dai crediti formativi. Lo studente adulto è portatore di esperienze e di competenze: la nostra scuola si è data il dovere di riconoscerle e di valorizzarle. In particolare , esso costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente ed esonera questo ultimo dal frequentare le lezioni della relativa disciplina che comunque necessita sempre di una valutazione e della relativa attribuzione di un punteggio. Il riconoscimento del credito è deliberato dal Consiglio di classe competente. La valutazione (e l'attribuzione del relativo punteggio) è effettuata dal docente curricolare del competente consiglio di classe.

CHI PUO' ISCRIVERSI Lavoratori maggiorenni; persone adulte che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media; coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e della certificazione dell'Obbligo , dimostrano di non poter frequentare il corso diurno; persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare

il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissato; persone che, in possesso di diploma o qualifica di scuola professionale o altri titoli anche accademici,, vogliono acquisire altre specializzazioni ; persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni. I PROFILI D'INDIRIZZO Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi con specifiche differenti a seconda dell'articolazione scelta. COMPETENZE Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità tramite attività laboratoriali. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. Comunicare in due lingue straniere. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti; SBOCCHI FORMATIVI E LAVORATIVI/PROFESSIONALI Lavorare con svariati ruoli differenziati anche a seconda dell'articolazione scelta nella ristorazione commerciale e industriale, dell'accoglienza turistica e nel settore turistico in generale. Possibilità di diventare docente sia presso gli istituti professionali statali che presso i corsi professionali o i centri privati. Accesso a tutti i percorsi universitari oppure continuazione degli studi nei corsi di formazione professionale post diploma. MONTE ORE COMPLESSIVO e QUADRI ORARIO Monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento - per non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione) (**)

1) DISCIPLINA 2) MONTE ORE COMPLESSIVO 3) ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO 4) MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA 5) ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI 6) MONTE ORE DEL PSP

Lingua e letteratura italiana	99	9	90	0	90
Storia	66	6	60	0	60
Lingua Inglese	66	6	60	0	60
Matematica	99	9	90	0	90
AREA PROFESSIONALIZZANTE					
CUCINA Lingua Francese	99	9	90	0	90
Scienza e cultura dell'alimentazione	66	6	60	0	60
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99	9	90	0	90
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	132	12	120	0	120
Totale	726	66	660	0	660

SALA

VENDITA Lingua 2- TEDESCO 99 9 90 0 90 Scienza e cultura dell'alimentazione 66 6 60 0
 60 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 99 9 90 0 90 Laboratorio
 servizi enogastronomici – settore SALA/BAR 132 12 120 0 120 Totale 726 66 660 0 660
 Lingua 2- TEDESCO 99 9 90 0 90 Scienza e cultura dell'alimentazione 66 6 60 0 60 Diritto
 e tecniche amministrative della struttura ricettiva 99 9 90 0 90 Laboratorio servizi
 enogastronomici – settore SALA/BAR 132 12 120 0 120 Totale 726 66 660 0 660
DISCIPLINE E PIANI ORARIO * COMPRESSENZA AREA COMUNE cl. III cl. IV cl.V Lingua e
 Letteratura Italiana 3 3 3 Storia 2 2 2 Lingua Inglese 2 2 2 Matematica 3 3 3 Lingua
 Francese AREA DI INDIRIZZO ART. CUCINA Lingua Francese 3 3 3 Diritto e Tecn.
 Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura dell'Alimen. 2* 2* 2* Laboratorio -Cucina 5* 5* 5*
 ART. SALA Lingua- Tedesco 3 3 3 Diritto e Tecn. Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura
 dell'Alimen. 2 2 2 Laboratorio -Sala 5 5 5 ArT. ACCOGLIENZA TUR Lingua- Tedesco 3 3 3
 Diritto e Tecn. Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura dell'Alimen. 2 2 2 Laboratorio -Sala 5 5
 5 I corsi si svolgono da settembre a maggio e sono articolati in cinque giorni dal lunedì
 al venerdì dalle ore 16.00/17.00 alle ore 21.00. Corsi IDA (Istruzione per gli adulti, ex
 serale) PREMESSA Dall'anno scolastico 2018- 2019, l'IP "V.Telese", in linea con la politica
 europea che vede nel lifelong learning , uno strumento strategico per favorire la
 crescita economica, è stato autorizzato ad istituire percorsi di secondo livello finalizzati
 al conseguimento del diploma di istruzione professionale in rete con il Cpia Na prov.1. I
 corsi sono destinati a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliono migliorare il
 proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in
 passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo
 caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di
 possedere competenze sempre più elevate. In particolare il nuovo sistema di Istruzione
 degli Adulti, è pubblico ed è realizzato da Istituzioni Scolastiche appartenenti al MIUR -
 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. ASPETTI GENERALI Il corso
 serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come
 previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel
 Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli
 adulti, 2 ^ LIVELLO. In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte
 quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei
 corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un
 insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la
 riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte
 delle lezioni. I percorsi di II Livello ,nel loro avvio curricolare ,sono così articolati per
 singole annualità a) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze,
 abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente

ordinamento degli istituti professionali; b) 2^o periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; c) 3^o periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato. I percorsi proposti dalla nostra scuola si sviluppano,, quindi nell'arco di tre anni ; al momento sono stati attivati tre indirizzi 1. Servizi dell' Enogastronomico: cucina 2. Servizi dell'Enogastronomia :Sala Bar 3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera. Gli utenti destinatari sono attualmente distribuiti in tre gruppi di livello : 3^o Cucina sez, A. 3^o cucina sez. B, £ art. Accoglienza/ Sala sez. A. Tutti gli Utenti , secondo il principio di volontarietà, sono coinvolti • nei percorsi lefp in sussidiarietà integrativa , utili all'acquisizione dell'Attestato regionale di qualifica triennale previo Esame di qualifica • nei progetti triennali ASI Tuttavia, ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni . La nostra utenza infatti si caratterizza, spesso, per essere costituita da alunni con precedenti percorsi scolastici segnati da fallimenti e abbandoni. Questo ha conseguenze sulla percezione del proprio sé, sulla valutazione della propria autostima e sul senso di autoefficacia personale che porta gli studenti a lasciare la scuola alla prime difficoltà e ai primi risultati al di sotto delle proprie aspettative. Avvicinare la possibilità temporale del raggiungimento del diploma è lo strumento principale per sostenere la motivazione allo studio degli studenti che si iscrivono alla nostra scuola. L'accompagnamento personale degli alunni sarà realizzato mediante l'attività degli sportelli pomeridiani organizzati giornalmente dai docenti e a cui gli studenti potranno partecipare in modo libero e spontaneo. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA Grazie all'Intesa Stato-Regioni del dicembre 2010 sugli "organici raccordi tra istruzione e istruzione e formazione professionale", dall'a.s.f. 2011/2012, la realizzazione dei percorsi è stata ricomposta secondo tre modalità, che vedono, accanto ai percorsi svolti presso le istituzioni formative, due modelli di sussidiarietà: quella integrativa e quella complementare. Con l'offerta di sussidiarietà integrativa si intende la possibilità, per gli studenti iscritti ai corsi quinquennali riformati degli Istituti professionali (IP), di acquisire, al termine del terzo anno, anche i titoli di qualifica professionale, come da corrispondenze individuate dall'Intesa. Con l'offerta di sussidiarietà complementare gli allievi iscritti agli IP possono conseguire i titoli di qualifica e/o diploma professionale di IFP, di competenza regionale, presso apposite classi attivate negli istituti professionali

statali. Tutti gli utenti PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE Il punto fondante dell'offerta formativa dei nostri corsi IDA è il PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE : un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla Commissione, e dal Dirigente del CPIA e, dal dirigente scolastico . In esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) e vi si traduce □ l'esigenza della valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale. □ consente la personalizzazione del percorso previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Alla sua definizione, concorrono, quindi le tre fasi procedurali del riconoscimento dei crediti: 1. Identificazione: acquisita la domanda di iscrizione, si supporta l'adulto "nell'analisi e documentazione dell'esperienza di apprendimento" anche mediante l'utilizzo di dispositivi di documentazione della storia personale e professionale. In tale contesto, assume rilevanza ,la predisposizione per ciascun adulto di un libretto personale (dossier personale per l'IDA) che consenta, tra l'altro, la raccolta di titoli di studio, attestati, certificazioni, dichiarazioni e ogni altra "evidenza utile". 2. Valutazione: accertamento del possesso delle competenze già acquisite dall'adulto ai fini della successiva attestazione. Nel caso di competenze acquisite nell'apprendimento non formale ed informale questa fase implica l'adozione di specifiche metodologie valutative e di riscontri e prove idonee a comprovare le competenze effettivamente possedute (Prove disciplinari articolate secondo il modello Invalsi /Simulazioni ed esercitazioni pratiche/colloqui oral) 3. Attestazione: fase finalizzata al rilascio del certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso. In esito alle fasi su indicate, viene definito il Patto formativo Individuale che conterrà anche i riferimenti per la fruizione a distanza (20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo); la FAD favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza. ELEMENTI DEL PATTO Il Patto contiene i seguenti elementi minimi: □ i dati anagrafici; □ il periodo didattico del percorso al quale è iscritto l'adulto; □ l'elenco delle competenze riconosciute come crediti ad esito della procedura di individuazione, valutazione e attestazione; □ il monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento –pari a non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti, pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione); □ il quadro orario articolato per singole competenze con le relative quote orario; □ il piano delle uda relative alle competenze da acquisire ad esito del PSP, con l'indicazione di quelle da fruire a distanza e la tipologia di prove di verifica ai fini della valutazione; □ l'indicazione

della durata della fruizione del PSP (uno o due anni scolastici); □ la firma della Commissione, del dirigente scolastico del CPIA e dell'adulto; la data e il numero di registrazione. Al Patto viene allegato il Certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso. **RICONOSCIMENTO DEI CREDITI** Lo strumento che consente la realizzazione di un percorso formativo personalizzato è costituito dai crediti formativi. Lo studente adulto è portatore di esperienze e di competenze: la nostra scuola si è data il dovere di riconoscerle e di valorizzarle. In particolare, esso costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente ed esonera questo ultimo dal frequentare le lezioni della relativa disciplina che comunque necessita sempre di una valutazione e della relativa attribuzione di un punteggio. Il riconoscimento del credito è deliberato dal Consiglio di classe competente. La valutazione (e l'attribuzione del relativo punteggio) è effettuata dal docente curricolare del competente consiglio di classe. **CHI PUO' ISCRIVERSI** Lavoratori maggiorenni; persone adulte che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media; coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e della certificazione dell'Obbligo, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno; persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissato; persone che, in possesso di diploma o qualifica di scuola professionale o altri titoli anche accademici,, vogliono acquisire altre specializzazioni; persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni. **I PROFILI D'INDIRIZZO** Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi con specifiche differenti a seconda dell'articolazione scelta. **COMPETENZE** Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità tramite attività laboratoriali. Applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. Comunicare in due lingue straniere. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;

SBOCCHI FORMATIVI E LAVORATIVI/PROFESSIONALI Lavorare con svariati ruoli differenziati anche a seconda dell'articolazione scelta nella ristorazione commerciale e industriale, dell'accoglienza turistica e nel settore turistico in generale. Possibilità di diventare docente sia presso gli istituti professionali statali che presso i corsi professionali o i centri privati. Accesso a tutti i percorsi universitari oppure continuazione degli studi nei corsi di formazione professionale post diploma.

MONTE ORE COMPLESSIVO e QUADRI ORARIO Monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento - per non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione) (**)
 1) DISCIPLINA 2) MONTE ORE COMPLESSIVO 3) ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO 4) MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA 5) ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI 6) MONTE ORE DEL PSP

Lingua e letteratura italiana	99	9	90	0	90	Storia	66	6	60	0	60
Lingua Inglese	66	6	60	0	60	Matematica	99	9	90	0	90

AREA PROFESSIONALIZZANTE CUCINA

Lingua Francese	99	9	90	0	90	Scienza e cultura dell'alimentazione	66	6	60	0	60	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99	9	90	0	90	Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	132	12	120	0	120	
							Totale	726	66	660	0	660

SALA VENDITA

Lingua 2- TEDESCO	99	9	90	0	90	Scienza e cultura dell'alimentazione	66	6	60	0	60	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99	9	90	0	90	Laboratorio servizi enogastronomici – settore SALA/BAR	132	12	120	0	120	
							Totale	726	66	660	0	660

Lingua 2- TEDESCO

Scienza e cultura dell'alimentazione	66	6	60	0	60	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99	9	90	0	90
Laboratorio servizi enogastronomici – settore SALA/BAR	132	12	120	0	120	Totale	726	66	660	0	660

DISCIPLINE E PIANI ORARIO * COMPRESENZA AREA COMUNE

cl. III	cl. IV	cl.V	Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3	Storia	2	2	2	Lingua Inglese	2	2	2	Matematica	3	3	3	Lingua Francese	3	3	3
---------	--------	------	-------------------------------	---	---	---	--------	---	---	---	----------------	---	---	---	------------	---	---	---	-----------------	---	---	---

AREA DI INDIRIZZO ART. CUCINA

Lingua Francese	3	3	3	Diritto e Tecn. Amministr.	3	3	3	Scienza e Cultura dell'Alimen.	2*	2*	2*	Laboratorio -Cucina	5*	5*	5*
-----------------	---	---	---	----------------------------	---	---	---	--------------------------------	----	----	----	---------------------	----	----	----

ART. SALA

Lingua- Tedesco	3	3	3	Diritto e Tecn. Amministr.	3	3	3	Scienza e Cultura dell'Alimen.	2	2	2	Laboratorio -Sala	5	5	5
-----------------	---	---	---	----------------------------	---	---	---	--------------------------------	---	---	---	-------------------	---	---	---

ArT. ACCOGLIENZA TUR

Lingua- Tedesco	3	3	3	Diritto e Tecn. Amministr.	3	3	3	Scienza e Cultura dell'Alimen.	2	2	2	Laboratorio -Sala	5	5	5
-----------------	---	---	---	----------------------------	---	---	---	--------------------------------	---	---	---	-------------------	---	---	---

I corsi si svolgono da settembre a maggio e sono articolati in cinque giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 16.00/17.00 alle ore 21.00. Corsi IDA (Istruzione per gli adulti, ex serale)

PREMESSA Dall'anno scolastico 2018- 2019, l'IP "V. Telese", in linea con la politica europea che vede nel lifelong learning , uno strumento strategico per favorire la crescita economica, è stato autorizzato ad istituire percorsi di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale in rete con il Cpia Na prov.1. I

corsi sono destinati a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliono migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate. In particolare il nuovo sistema di Istruzione degli Adulti, è pubblico ed è realizzato da Istituzioni Scolastiche appartenenti al MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. ASPETTI GENERALI Il corso serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti, 2 ^ LIVELLO. In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte delle lezioni. I percorsi di II Livello ,nel loro avvio curricolare ,sono così articolati per singole annualità a) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; b) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; c) 3^ periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato. I percorsi proposti dalla nostra scuola si sviluppano,, quindi nell'arco di tre anni ; al momento sono stati attivati tre indirizzi 1. Servizi dell' Enogastronomico: cucina 2. Servizi dell'Enogastronomia :Sala Bar 3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera. Gli utenti destinatari sono attualmente distribuiti in tre gruppi di livello : 3^ Cucina sez. A. 3^ cucina sez. B, £ art. Accoglienza/ Sala sez. A. Tutti gli Utenti , secondo il principio di volontarietà, sono coinvolti • nei percorsi lefp in sussidiarietà integrativa , utili all'acquisizione dell'Attestato regionale di qualifica triennale previo Esame di qualifica • nei progetti triennali ASI Tuttavia, ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni . La nostra utenza infatti si caratterizza, spesso, per essere costituita da alunni con precedenti percorsi scolastici segnati da fallimenti e abbandoni. Questo ha

conseguenze sulla percezione del proprio sé, sulla valutazione della propria autostima e sul senso di autoefficacia personale che porta gli studenti a lasciare la scuola alla prime difficoltà e ai primi risultati al di sotto delle proprie aspettative. Avvicinare la possibilità temporale del raggiungimento del diploma è lo strumento principale per sostenere la motivazione allo studio degli studenti che si iscrivono alla nostra scuola.

L'accompagnamento personale degli alunni sarà realizzato mediante l'attività degli sportelli pomeridiani organizzati giornalmente dai docenti e a cui gli studenti potranno partecipare in modo libero e spontaneo. **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA** Grazie all'Intesa Stato-Regioni del dicembre 2010 sugli "organici raccordi tra istruzione e istruzione e formazione professionale", dall'a.s.f. 2011/2012, la realizzazione dei percorsi è stata ricomposta secondo tre modalità, che vedono, accanto ai percorsi svolti presso le istituzioni formative, due modelli di sussidiarietà: quella integrativa e quella complementare. Con l'offerta di sussidiarietà integrativa si intende la possibilità, per gli studenti iscritti ai corsi quinquennali riformati degli Istituti professionali (IP), di acquisire, al termine del terzo anno, anche i titoli di qualifica professionale, come da corrispondenze individuate dall'Intesa. Con l'offerta di sussidiarietà complementare gli allievi iscritti agli IP possono conseguire i titoli di qualifica e/o diploma professionale di IFP, di competenza regionale, presso apposite classi attivate negli istituti professionali statali. Tutti gli utenti **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE** Il punto fondante dell'offerta formativa dei nostri corsi IDA è il **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE** : un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla Commissione, e dal Dirigente del CPIA e, dal dirigente scolastico . In esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) e vi si traduce □ l'esigenza della valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale. □ consente la personalizzazione del percorso previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Alla sua definizione, concorrono, quindi le tre fasi procedurali del riconoscimento dei crediti: 1. Identificazione: acquisita la domanda di iscrizione, si supporta l'adulto "nell'analisi e documentazione dell'esperienza di apprendimento" anche mediante l'utilizzo di dispositivi di documentazione della storia personale e professionale. In tale contesto, assume rilevanza ,la predisposizione per ciascun adulto di un libretto personale (dossier personale per l'IDA) che consenta, tra l'altro, la raccolta di titoli di studio, attestati, certificazioni, dichiarazioni e ogni altra "evidenza utile". 2. Valutazione: accertamento del possesso delle competenze già acquisite dall'adulto ai fini della successiva attestazione. Nel caso di competenze acquisite nell'apprendimento non formale ed informale questa fase implica l'adozione di specifiche metodologie valutative e di riscontri e prove idonee a comprovare le competenze effettivamente possedute (Prove disciplinari articolate

secondo il modello Invalsi /Simulazioni ed esercitazioni pratiche/colloqui oral) 3.

Attestazione: fase finalizzata al rilascio del certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso. In esito alle fasi su indicate, viene definito il Patto formativo Individuale che conterrà anche i riferimenti per la fruizione a distanza (20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo); la FAD favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza.

ELEMENTI DEL PATTO Il Patto contiene i seguenti elementi minimi: □ i dati anagrafici; □ il periodo didattico del percorso al quale è iscritto l'adulto; □ l'elenco delle competenze riconosciute come crediti ad esito della procedura di individuazione, valutazione e attestazione; □ il monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento –pari a non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti, pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione); □ il quadro orario articolato per singole competenze con le relative quote orario; □ il piano delle uda relative alle competenze da acquisire ad esito del PSP, con l'indicazione di quelle da fruire a distanza e la tipologia di prove di verifica ai fini della valutazione; □ l'indicazione della durata della fruizione del PSP (uno o due anni scolastici); □ la firma della Commissione, del dirigente scolastico del CPIA e dell'adulto; la data e il numero di registrazione. Al Patto viene allegato il Certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso.

RICONOSCIMENTO DEI CREDITI Lo strumento che consente la realizzazione di un percorso formativo personalizzato è costituito dai crediti formativi. Lo studente adulto è portatore di esperienze e di competenze: la nostra scuola si è data il dovere di riconoscerle e di valorizzarle. In particolare , esso costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente ed esonera questo ultimo dal frequentare le lezioni della relativa disciplina che comunque necessita sempre di una valutazione e della relativa attribuzione di un punteggio. Il riconoscimento del credito è deliberato dal Consiglio di classe competente. La valutazione (e l'attribuzione del relativo punteggio) è effettuata dal docente curricolare del competente consiglio di classe.

CHI PUO' ISCRIVERSI Lavoratori maggiorenni; persone adulte che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media; coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e della certificazione dell'Obbligo , dimostrano di non poter frequentare il corso diurno; persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissato; persone che, in possesso di

diploma o qualifica di scuola professionale o altri titoli anche accademici,, vogliono acquisire altre specializzazioni ; persone maggiorenne che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni. I PROFILI D'INDIRIZZO Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi con specifiche differenti a seconda dell'articolazione scelta. **COMPETENZE** Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità tramite attività laboratoriali. Applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. Comunicare in due lingue straniere. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;

SBOCCHI FORMATIVI E LAVORATIVI/PROFESSIONALI Lavorare con svariati ruoli differenziati anche a seconda dell'articolazione scelta nella ristorazione commerciale e industriale, dell'accoglienza turistica e nel settore turistico in generale. Possibilità di diventare docente sia presso gli istituti professionali statali che presso i corsi professionali o i centri privati. Accesso a tutti i percorsi universitari oppure continuazione degli studi nei corsi di formazione professionale post diploma.

MONTE ORE COMPLESSIVO e QUADRI ORARIO Monte ore complessivo del PSP (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento - per non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione) (**)

1) **DISCIPLINA** 2) **MONTE ORE COMPLESSIVO** 3) **ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO** 4) **MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA** 5) **ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI** 6) **MONTE ORE DEL PSP**

Lingua e letteratura italiana	99	9	90	0	90	Storia	66	6	60	0	60
Lingua Inglese	66	6	60	0	60	Matematica	99	9	90	0	90
AREA PROFESSIONALIZZANTE											
CUCINA Lingua Francese	99	9	90	0	90	Scienza e cultura dell'alimentazione	66	6	60	0	60
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99	9	90	0	90	Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	132	12	120	0	120
Totale	726	66	660	0	660						

SALA VENDITA Lingua 2- TEDESCO 99 9 90 0 90 Scienza e cultura dell'alimentazione 66 6 60 0

60 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 99 9 90 0 90 Laboratorio servizi enogastronomici – settore SALA/BAR 132 12 120 0 120 Totale 726 66 660 0 660
Lingua 2- TEDESCO 99 9 90 0 90 Scienza e cultura dell'alimentazione 66 6 60 0 60 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 99 9 90 0 90 Laboratorio servizi enogastronomici – settore SALA/BAR 132 12 120 0 120 Totale 726 66 660 0 660
DISCIPLINE E PIANI ORARIO * PRESENZA AREA COMUNE cl. III cl. IV cl.V Lingua e Letteratura Italiana 3 3 3 Storia 2 2 2 Lingua Inglese 2 2 2 Matematica 3 3 3 Lingua Francese AREA DI INDIRIZZO ART. CUCINA Lingua Francese 3 3 3 Diritto e Tecn. Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura dell'Alimen. 2* 2* 2* Laboratorio -Cucina 5* 5* 5* ART. SALA Lingua- Tedesco 3 3 3 Diritto e Tecn. Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura dell'Alimen. 2 2 2 Laboratorio -Sala 5 5 5 ArT. ACCOGLIENZA TUR Lingua- Tedesco 3 3 3 Diritto e Tecn. Amministr. 3 3 3 Scienza e Cultura dell'Alimen. 2 2 2 Laboratorio -Sala 5 5 5 I corsi si svolgono da settembre a maggio e sono articolati in cinque giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 16.00/17.00 alle ore 21.00. I PROFILI D'INDIRIZZO Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi con specifiche differenti a seconda dell'articolazione scelta.

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

ASPETTI GENERALI Il corso serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti, 2 ^ LIVELLO. In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte delle lezioni. I percorsi di II Livello, nel loro avvio curricolare, sono così articolati per singole annualità a) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; b) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli

istituti professionali; c) 3[^] periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato. I percorsi proposti dalla nostra scuola si sviluppano,, quindi nell'arco di tre anni ; al momento sono stati attivati tre indirizzi 1. Servizi dell' Enogastronomico: cucina 2. Servizi dell'Enogastronomia :Sala Bar 3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera. Gli utenti destinatari sono attualmente distribuiti in tre gruppi di livello : 3[^] Cucina sez, A. 3[^] cucina sez. B, £ art. Accoglienza/ Sala sez. A. Tutti gli Utenti , secondo il principio di volontarietà, sono coinvolti • nei percorsi lefp in sussidiarietà integrativa , utili all'acquisizione dell'Attestato regionale di qualifica triennale previo Esame di qualifica • nei progetti triennali ASI Tuttavia, ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni . La nostra utenza infatti si caratterizza, spesso, per essere costituita da alunni con precedenti percorsi scolastici segnati da fallimenti e abbandoni. Questo ha conseguenze sulla percezione del proprio sé, sulla valutazione della propria autostima e sul senso di autoefficacia personale che porta gli studenti a lasciare la scuola alla prime difficoltà e ai primi risultati al di sotto delle proprie aspettative. Avvicinare la possibilità temporale del raggiungimento del diploma è lo strumento principale per sostenere la motivazione allo studio degli studenti che si iscrivono alla nostra scuola. L'accompagnamento personale degli alunni sarà realizzato mediante l'attività degli sportelli pomeridiani organizzati giornalmente dai docenti e a cui gli studenti potranno partecipare in modo libero e spontaneo. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA Grazie all'Intesa Stato-Regioni del dicembre 2010 sugli "organici raccordi tra istruzione e istruzione e formazione professionale", dall'a.s.f. 2011/2012, la realizzazione dei percorsi è stata ricomposta secondo tre modalità, che vedono, accanto ai percorsi svolti presso le istituzioni formative, due modelli di sussidiarietà: quella integrativa e quella complementare. Con l'offerta di sussidiarietà integrativa si intende la possibilità, per gli studenti iscritti ai corsi quinquennali riformati degli Istituti professionali (IP), di acquisire, al termine del terzo anno, anche i titoli di qualifica professionale, come da corrispondenze individuate dall'Intesa. Con l'offerta di sussidiarietà complementare gli allievi iscritti agli IP possono conseguire i titoli di qualifica e/o diploma professionale di IFP, di competenza regionale, presso apposite classi attivate negli istituti professionali statali. Tutti gli Utenti , secondo il principio di volontarietà, sono coinvolti • nei percorsi lefp in sussidiarietà integrativa , utili all'acquisizione dell'Attestato regionale di qualifica triennale previo Esame di qualifica • nei progetti triennali ASI

Utilizzo della quota di autonomia

Ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni. La nostra utenza infatti si caratterizza, spesso, per essere costituita da alunni con precedenti percorsi scolastici segnati da fallimenti e abbandoni. Questo ha conseguenze sulla percezione del proprio sé, sulla valutazione della propria autostima e sul senso di autoefficacia personale che porta gli studenti a lasciare la scuola alla prime difficoltà e ai primi risultati al di sotto delle proprie aspettative. Avvicinare la possibilità temporale del raggiungimento del diploma è lo strumento principale per sostenere la motivazione allo studio degli studenti che si iscrivono alla nostra scuola. L'accompagnamento personale degli alunni sarà realizzato mediante l'attività degli sportelli pomeridiani organizzati giornalmente dai docenti e a cui gli studenti potranno partecipare in modo libero e spontaneo.

SBOCCHI FORMATIVI E LAVORATIVI/PROFESSIONALI

SBOCCHI FORMATIVI E LAVORATIVI/PROFESSIONALI Lavorare con svariati ruoli differenziati anche a seconda dell'articolazione scelta nella ristorazione commerciale e industriale, dell'accoglienza turistica e nel settore turistico in generale. Possibilità di diventare docente sia presso gli istituti professionali statali che presso i corsi professionali o i centri privati. Accesso a tutti i percorsi universitari oppure continuazione degli studi nei corsi di formazione professionale post diploma.

COMPETENZE

COMPETENZE Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità tramite attività laboratoriali. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. Comunicare in due lingue straniere. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse

ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;

Altro

MONTE ORE E QUADRO ORARIO

ALLEGATO:

MONTE ORE COMPLESSIVO E QUADRI ORARIO.PDF

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

❖ **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

Descrizione:

L'Istituto Professionale di Stato "V. Telese" da anni investe le sue risorse, umane, tecniche, strumentali, finanziarie nel percorso di Alternanza Scuola Lavoro affinché continui ad essere metodologia di eccellenza di questo istituto. Gli obiettivi prioritari che ne ispirano l'azione formativa rivendicando il ruolo significativo che può assumere l'istruzione e la formazione professionale, a condizione di elevare il livello culturale e di formare dei cittadini consapevoli ed orgogliosi della propria qualificata professionalità sono: 1. favorire un efficace orientamento; 2. sollecitare le vocazioni personali e professionali; 3. sviluppare competenze valutabili e spendibili nel mercato del lavoro e più in generale realizzare un collegamento tra la scuola, il mondo del lavoro e la società civile; 4. correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio; 5. sperimentare metodologie di apprendimento per rafforzare la formazione alla cittadinanza attiva e allo spirito di iniziativa.

Dall'anno scolastico 2015/2016, la Legge 107/2015 prevede l'obbligatorietà dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro di almeno 400 ore di Alternanza da svolgere durante il secondo biennio e l'ultimo anno di studi. L'Esame di Stato, sia scritto che orale, verterà anche su esperienze fatte in Alternanza.

Le attività di Alternanza Scuola-Lavoro potranno realizzarsi in aula o in impresa, secondo la seguente tipologia: Moduli disciplinare delle discipline del Consiglio di Classe; Incontri con esperti; Formazione sulla sicurezza; Attività di stage presso un Soggetto Ospitante (aziende, enti pubblici e privati, associazioni, ecc.); Attività didattiche propedeutiche

all'Alternanza; Visite aziendali; Partecipazione a conferenze/seminari; Partecipazione ad eventi; Attività di stage all'estero; PON autorizzati.

L'Istituto, con il percorso di Alternanza Scuola lavoro, consente agli studenti di avere un rapporto diretto con le aziende operanti nel settore turistico/ricettivo, agrario e servizi rurali nonché della grafica pubblicitaria, sottoscrivendo protocolli d'intesa con enti locali, Associazioni di categoria ed enti di formazione ed interagendo con esperti del settore e aziende leader del settore ristorativo e turistico (Agenzie di viaggio, organizzatori di eventi, progetti di accoglienza turistica con i Comuni etc). L'azione educativa dell'Istituto fa leva, infatti, sull'orientamento formativo, quale orientamento alla scelta (prosecuzione degli studi, inserimento nel mercato del lavoro, interazione con il territorio e scelte di vita), finalizzata a prevenire gli insuccessi scolastici e a stimolare le potenzialità del singolo allievo, facendo emergere le sue particolari attitudini e le sue capacità. Viene garantita, pertanto, agli alunni la possibilità di scegliere in maniera consapevole il proprio percorso scolastico e formativo o di modificare il percorso intrapreso, qualora risulti non rispondente alle proprie aspettative e capacità, con proposte di possibili percorsi alternativi.

A tal fine, l'Istituto coordina il rapporto dell'istruzione con il mondo del lavoro, in particolare con le offerte formative del territorio. In definitiva l'attività di orientamento, finalizzata a garantire scelte consapevoli per acquisire un elevato grado di professionalità, è predisposta sui quattro livelli diversi del percorso scolastico: • orientamento degli alunni frequentanti l'ultimo anno della scuola media, con incontri scuola- famiglia, visite e stage presso il nostro istituto e rapporti di continuità con le scuole di provenienza; • orientamento degli alunni frequentanti il secondo anno del nostro istituto, finalizzati alla scelta mirata dell'indirizzo di qualifica, mediante l'analisi delle attitudini e delle potenzialità individuali; • orientamento degli alunni frequentanti il quarto ed il quinto anno alla scelta nella prosecuzione degli studi o dell'inserimento nel mondo del lavoro. I percorsi si sviluppano soprattutto attraverso metodologie basate su: • la didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi; • l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento; • il lavoro cooperativo per progetti; • la personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo; • la gestione di processi in contesti organizzati e l'alternanza scuola lavoro (D.P.R. 15 marzo 2010, n.87) L'approfondimento può essere realizzato anche nell'ambito dei percorsi di alternanza scuola lavoro nonché attraverso l'attivazione di moduli e di iniziative di studio-lavoro per progetti, di esperienze pratiche e di tirocinio (D.P.R. 15 marzo 2010, n.89).

1. Modalità alternative di svolgimento delle discipline tradizionali in ambiente di lavoro

I docenti svolgono un ruolo fondamentale che li vede fortemente impegnati, passando da una didattica tradizionale, trasmissiva, ad un modello relazionale-cooperativo, in cui l'informazione diviene circolare e non vi è un solo sapere da trasmettere, ma un sapere da costruire in modo negoziale.

2. Capitalizzazione delle competenze

Le competenze di base in un percorso di alternanza, devono essere intese più come saperi di base, che come saperi minimi essenziali funzionali a prestazioni o performance professionali, le competenze trasversali, caratterizzanti il processo di maturazione della persona, devono, invece, far emergere un percorso di cambiamento personale legato al processo di maturazione.

3. Strutturazione del curricolo in funzione del percorso di alternanza

Giova ribadire che il percorso di alternanza, essendo di natura metodologica, si innesta organicamente nel curricolare. Non, quindi, due corpi estranei per i quali strutturare timidi tentativi di dialogo, ma un innesto i cui punti focali sono il sapere, il saper essere e il saper far. Una corretta articolazione del percorso di alternanza non può, quindi, prescindere da una strutturazione del curricolo in cui siano individuate quelle competenze utili al raggiungimento degli obiettivi prefissati. L'acquisizione di tali competenze dovrà essere perseguita sia attraverso le attività disciplinari tipiche del curricolo, sia attraverso le attività specifiche del percorso di alternanza.

1. Collocazione temporale del percorso di alternanza all'interno del curricolo (modello standard in ore)

	Aula	Esperti	Stage	Altro (convegni, seminari, sicurezza, eventi, etc)	
<i>III anno</i>	20	20	60	20	

<i>IV anno</i>	40	20	120	20	
<i>V anno</i>	20	20	100	20	
<i>Totale</i>	80	60	280	60	

5. Individuazione dei partners

Affinché all'interno del percorso di alternanza si realizzi una concreta integrazione con il sistema delle imprese, è necessario che i partners che partecipano al percorso possiedano caratteristiche tali da assicurare la qualità dell'esperienza in azienda.

6. Definizione e funzione delle figure di accompagnamento

Una buona progettazione e gestione del percorso di alternanza comporta, sia da parte della scuola che dell'azienda, la messa a punto di un percorso formativo complesso nonché l'attivazione di un considerevole supporto organizzativo, ciò richiede la mobilitazione di conoscenze e competenze che è difficile trovare in un'unica persona. Le figure di accompagnamento ricoprono, quindi, una funzione fondamentale nel conseguimento degli obiettivi previsti: essi contribuiscono a determinare il successo del progetto formativo partecipando, con ruoli e funzioni differenti, alle fasi di progettazione, organizzazione e gestione.

- **RESPONSABILE DEL PERCORSO DI ALTERNANZA** Identificato nella figura prevista dall'art. 4 della L. 53/03 che:
 - Si raccorda con i GOP , uno per ogni percorso attivato, per avviare, coordinare e supportare i lavori, assicurando la coerenza tra le finalità del percorso e i contenuti delle attività proposte;
 - Espleta le procedure formali, l'assegnazione delle risorse necessarie alla gestione dell'intera proposta, socializza e condivide l'esperienza;
 - Costruisce e consolida la rete delle aziende partners;
 - Raccoglie i dati relativi al progetto;
 - Sviluppa gli aspetti organizzativi (incarico e formazione dei docenti tutors formativi, racconrdo con esperti esterni, ecc).
- **RESPONSABILE AZIENDALE** Questa figura:
 - Condivide con il responsabile del percorso di alternanza l'impianto generale del percorso;
 - Adempie all'espletamento delle procedure formali e all'aggiornamento sull'andamento dei lavori;
 - Coordina l'adempimento delle pratiche burocratiche-amministrative (stipula convenzioni, etc)
 - Cura gli aspetti organizzativi aziendali del percorso.

TUTOR FORMATIVO È un docente del Consiglio di classe, individuabile tra coloro che abbiano espresso la propria disponibilità e che possiedano le competenze comunicativo-

relazionali indispensabili al ruolo; opera in stretta sinergia con il tutor aziendale e partecipa sia alla progettazione del percorso, che alla gestione delle attività. È l'interlocutore privilegiato del responsabile del percorso di alternanza. È consigliabile affidare non più di 7-8 stagisti ad ogni tutor. Il tutor formativo ha il compito di: - Co-progettare il percorso di alternanza, personalizzandolo in funzione dei fabbisogni formativi del singolo allievo e individuando, insieme al tutor aziendale, le attività da svolgere prima, durante e dopo la permanenza in azienda e garantendo la coerenza tra la proposta formativa e gli obiettivi conseguiti; - Ideare le attività relative all'assistenza, al monitoraggio e alla valutazione del percorso, stabilendo per ogni fase contenuti, metodi, strumenti, tempi, apporto eventuale di esperti esterni; - Individuare e proporre azioni di accompagnamento e sostegno in tutte le fasi di attuazione del percorso (stipula del contratto formativo, accoglienza in azienda, realizzazione delle attività previste, ecc), anche per far fronte a momenti di difficoltà personale degli studenti; - Organizzare momenti in informazione rivolti alle famiglie e ai docenti del Consiglio di classe. • **TUTOR AZIENDALE** Figura essenziale per agevolare l'inserimento nell'azienda del giovane; il suo ruolo è strategico e determinante, in quanto, interfacciandosi col tutor formativo, interviene attivamente nella definizione del percorso formativo destinato all'alunno. Va individuato dall'azienda tra coloro che, oltre ad una provata esperienza professionale, possiedono buone capacità di relazione e comunicazione con soggetti in apprendimento, in modo da valorizzare l'esperienza formativa. Il suo compito consiste nel: - Condividere con il tutor formativo la progettazione del percorso di alternanza; accogliere lo studente in occasione del primo giorno di permanenza in azienda e curare gli aspetti relativi al suo inserimento (presentazione dell'azienda, descrizione delle varie aree/funzioni, descrizione dei ruoli e delle funzioni del personale, descrizione delle operazioni lavorative previste nel settore in cui lo studente sarà ospitato, etc); - Affiancare l'allievo nel percorso di apprendimento in azienda, favorendo la verifica e il conseguimento degli obiettivi programmati; raccordarsi con il tutor formativo per le attività di valutazione formativa e di monitoraggio; - Concordare con il tutor formativo eventuali rimodulazioni del percorso.

7. Co-progettazione del percorso di alternanza

Una volta individuate le figure di accompagnamento si procederà alla progettazione congiunta, scuola-impresa, del percorso di permanenza in azienda, nonché alla messa a punto di strumenti di verifica, valutazione, certificazione e monitoraggio delle azioni poste in essere. **LA DIDATTICA** Obiettivo formativo generale dell'alternanza è il progressivo "avvicinamento" al mondo del lavoro. Nella costruzione del modello didattico dell'alternanza occorre conservare le caratteristiche peculiari dello strumento di partenza (modularità, programmazione, erogazione, valutazione, etc), ma bisogna salvaguardare la

necessaria flessibilità nella regolazione. Infatti tale flessibilità consente all'alternanza di: - Adattarsi ai differenti obiettivi possibili (tenuto conto della personalizzazione del percorso); - Adattarsi alle diversità territoriali in termini di condizioni di partenza (presenza o meno di imprese); - Farsi strada in modo progressivo nella cultura scolastica, delle famiglie, delle imprese. I percorsi di alternanza si attuano attraverso la partecipazione a moduli di formazione realizzati presso la scuola e a moduli di esperienza in impresa. Documentazione prevista all'interno del Percorso di Alternanza Scuola Lavoro - Scheda progetto di classe Alternanza Scuola Lavoro; - Scheda percorso individualizzato alunno; - Registro Attività d'aula, esperti ed attività integrative; - Registro stage; - Patto formativo stage; - Scheda valutazione d'aula; - Scheda valutazione stage; - Scheda valutazione esperto; - Monitoraggio valutativo allievo; - Convenzione stage; - Scheda valutazione azienda da parte del Dirigente Scolastico; - Diario di bordo

MODALITÀ

- Alternanza Scuola-Lavoro presso Struttura Ospitante

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

Per la valutazione si rimanda a schede di monitoraggio iniziali, in itinere e finali con indicatori relativi alle competenze acquisite in ambito professionale. Tenuto conto dell'avvenuta rimodulazione delle quote orarie, il progetto sarà aggiornato dopo l'uscita delle previste Linee guida ministeriali

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

- ❖ **PROGETTO COLAZIONE AL TELESE**

Il progetto "Colazione al Telese" nasce dall'esigenza di educare gli alunni ad una corretta alimentazione. Il progetto intende guidare gli alunni delle classi prime a riflettere sui diversi cibi e bevande che possono essere alimenti salutari e funzionali ad una vita attiva e sana e ad imparare a costruire abbinamenti corretti per un buon metabolismo. Il questionario alimentare e gli incontri iniziali e conclusivi avranno lo scopo di far emergere le abitudini alimentari degli studenti coinvolti e riflettere insieme all'esperta nutrizionista sugli aspetti positivi, da migliorare o da evitare traendo vantaggio dall'esperienza fatta a scuola .

Obiettivi formativi e competenze attese

OBIETTIVI DI CONTENUTO (di cittadinanza e di eventuali altre discipline) - Conoscere diversi tipi di colazione - Conoscere e riflettere sulle caratteristiche e le proprietà dei cibi e delle bevande per la colazione - Riflettere sugli abbinamenti di cibi e bevande - Comprendere gli effetti di abbinamenti corretti o scorretti - Imparare ad abbinare cibi e bevande per la colazione - Comprendere l'importanza e la necessità della colazione - Saper effettuare una mise en place - Saper prendere un'ordinazione e servire a tavola o al buffet - stimolare la motivazione - accrescere l'autostima - relazionarsi con fiducia e disponibilità - rispettare i compagni - promuovere e rispettare le differenze

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Risorse interne ed esterne

❖ SCUOLA VIVA

Il progetto coinvolge Istituzioni, Enti, associazioni per favorire l'acquisizione di atteggiamenti positivi verso la Scuola, intesa come risorsa aggregante, aperta al territorio per motivare e assicurare l'esperienza scolastica e recuperare trasversalmente i valori dell'intercultura, l'inclusione, la legalità. Esso si articola in quattro moduli della durata complessiva di 240 ore. Modulo 1 "Chi sono, cosa posso, cosa non posso" :destinato a 20 giovani tra i 13 e 25 anni iscritti agli istituti di 2 grado e/o già fuori dall'obbligo formative che abbiano interesse a conoscere diritti e doveri del cittadino al fine di un consapevole inserimento lavorativo e civile. Modulo 2 : "Ogni singolare è plurale" : il Modulo è di 60 ore: 3 unità , ognuna di 20 ore, che hanno come sede di riferimento la sede distaccata di Serrara Fontana. L'allievo sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti realizzati; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze di

vendita e dei nuovi canali di marketing. • Modulo 3 "Scuola- lavoro, le competenze alla luce della L.107". Modulo di 60 ore così articolate: • Stage: 28 h • Arti bianche: 8 h • Il sommelier: 8 h • L'Info-Point: 8 h • La fotografia come mezzo comunicativo: 8 h
Modulo 4: Terra e Mare da Amare attraverso lo sport: modulo di 60 ore, destinato a 20 allievi tra i 16 e i 25 anni. tra questi è prevista la partecipazione di allievi ed ex allievi diversamente abili per favorire il processo di inclusione scolastica e sociale.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi specifici: -Conoscere l'ambiente in cui si vive al fine di tutelarlo e promuoverlo; -imparare ad osservare in maniera critica e analitica le cose che ci circondano; - acquisire conoscenze circa i più importanti aspetti ecologici e geologici degli ambienti terrestri e sottomarini dell'isola d'Ischia; -riscoprire l'importanza e i benefici delle attività a contatto con la natura, sia a terra che a mare; -migliorare la socializzazione attraverso attività di gruppo; -favorire l'inclusione -acquisire e migliorare le capacità condizionali; - migliorare le funzioni cardio-respiratorie e circolatorie -conoscere diritti e doveri del cittadino al fine di un consapevole inserimento lavorativo e civile; -intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti realizzati; -operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze di vendita e dei nuovi canali di marketing.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

interne ed esterne

❖ CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

Gli alunni potranno conseguire con attività curricolari e extracurricolari la certificazione linguistica relativa al livello raggiunto in Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo con gli enti Trinity, Grenoble, Goethe e Cervantes.

Obiettivi formativi e competenze attese

-incrementare la motivazione allo studio delle varie lingue oggetto di studio; - potenziare le abilità degli utenti per favorire il raggiungimento degli standard europei nella varie lingue oggetto di studio; -sensibilizzare i ragazzi alla spendibilità della certificazione delle competenze linguistiche.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Altro

docenti interni ed esperti madrelingua esterni

❖ PROGETTO CINEFORUM

L'idea progettuale nasce dall'esigenza di creare spazi di riflessione individuale e di gruppo utilizzando il cinema come materiale-stimolo da cui trarre tematiche di discussione. Considerato che spesso i nostri discenti "consumano" le immagini senza disporre di elementi per la riflessione, la narrazione cinematografica rappresenta un'utile strumento capace di veicolare attività altamente formative poiché riesce ad incidere profondamente sulla sfera emotiva, stimola l'immaginazione ma anche la conoscenza di mondi altri, promuove la capacità critica e di rielaborazione delle informazioni dei concetti acquisiti, e inoltre, attraverso l'attività di riflessione e approfondimento, anche la capacità di esprimere il mondo delle proprie emozioni e dei propri sentimenti. Il progetto prevede non solo la visione dei film ma conversazioni e riflessioni semi-guidate favorendo collegamenti tra le varie discipline e l'approfondimento delle competenze nella madrelingua e nella lingua straniera.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Accedere al mondo della fruizione cinematografica in modo guidato e ragionato tramite percorsi specifici, sia tematici sia inerenti al linguaggio filmico
- Sviluppare lo spirito di osservazione e la disponibilità all'ascolto
- Potenziare la capacità di riflessione e ampliare il lessico;
- Sviluppare le capacità di dialogo, di comunicazione e confronto di idee e di esperienze
- Potenziare la capacità di "leggere" testi visivi, di comprendere il ruolo dei personaggi nelle vicende rappresentate e di descrivere le situazioni osservate
- Migliorare la capacità di lavorare in modo autonomo
- Rafforzare l'attitudine a cooperare all'interno di un gruppo per uno scopo comune
- Stimolare la relazione, il confronto ed il rispetto delle idee altrui
- Analizzare eventi, comportamenti, stati d'animo per acquisire senso di responsabilità attraverso l'immedesimazione
- Acquisizione mediata del rispetto delle regole
- Arricchire l'offerta formativa al fine di migliorare l'efficacia del processo d'insegnamento/apprendimento
- Stimolare modalità di "visione critica" per evitare che gli alunni si abituino al ruolo di spettatori passivi.
- Offrire ulteriori occasioni di socializzazione e inclusione.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Risorse interne ed esterne

❖ CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO

L'IPS V. Telese di Ischia tradizionalmente incentiva e stimola la propria popolazione scolastica alla partecipazione e alla pratica delle Scienze Motorie e Sportive attraverso la programmazione di attività curate dai docenti di Educazione fisica, anche in collaborazione con Famiglie, Enti ed Associazioni e nel corso degli anni alunni e famiglie hanno mostrato sempre più interesse ai valori educativi e formativi dello sport e delle attività motorie, chiedendo di intensificare la partecipazione ad attività fisiche e sportive organizzate in orario scolastico ed extrascolastico, nella convinzione che tale partecipazione ha riscontri estremamente positivi sul piano dei processi educativi e formativi degli alunni; Le attività sportive oltre a favorire le prestazioni scolastiche, migliorano i processi attentivi fondamentali e la capacità di lavorare in gruppo, nonché lo sviluppo della cultura del rispetto delle regole, contrastando i fenomeni di bullismo;

Obiettivi formativi e competenze attese

Principi, finalità e obiettivi: L'istituzione del Centro Sportivo Scolastico persegue la diffusione dello sport scolastico come momento educativo, formativo e dello stare bene a scuola. La finalità principale del C.S.S. è di offrire agli studenti la possibilità di partecipare ad attività sportive organizzate dalla scuola, che diventa punto di riferimento primario per il consolidamento di una cultura dello sport. Le attività motorie e la cultura sportiva fanno parte integrante del più ampio e generale Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola, integrandosi ed armonizzandosi con le programmazioni delle altre discipline di studio, in modo da rendere ancora più efficace la risposta educativa e formativa degli studenti, così come richiesto ed evidenziato dalle innovative Linee guida per del Ministero della Pubblica Istruzione e della Ricerca. I principali obiettivi che si intendono perseguire sono i seguenti: • realizzare un progetto educativo mirato per formare la personalità dei giovani, per incentivare la loro autostima e ampliare le loro esperienze; • migliorare i processi attentivi fondamentali per gli apprendimenti scolastici; • essere di supporto per interventi verso i Disturbi Specifici di Apprendimento; • contribuire a infondere la cultura del rispetto delle regole; • stimolare atteggiamenti rispettosi dell'altro e delle cose, per accrescere il senso civico; • realizzare un percorso di benessere psicofisico per tutti, compresi i diversamente abili; • contribuire a migliorare gli stili alimentari, per prevenire l'obesità e le malattie collegate; • concorrere a contrastare i fenomeni di bullismo; • costruire un percorso educativo nel quale la cultura e la pratica del movimento e dello sport possano diventare un momento di confronto sportivo;

DESTINATARI**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

risorse professionali interne ed esterne

❖ POTENZIAMENTO SCIENZE MOTORIE

•La postura a scuola e nei laboratori rivolta principalmente alle classi del secondo biennio ed alle quinte, naturale proseguo del progetto iniziato 3 anni fa con le prime classi e improntato a fissare ancor di più l'importanza di una corretta postura anche e, soprattutto, nelle attività laboratoriale che gli studenti affrontano e che costituiranno gli ambienti di lavoro futuri. • Le settimane dello sport, progetto nato 2 anni fa ed ampliato, l'anno scorso, con altre discipline sportive interessando un periodo di 8 settimane, durante le quali, i nostri ragazzi conosceranno tanti sport meno praticati a scuola, con l'aiuto di atleti e tecnici delle varie federazioni sportive, il progetto è stato approvato e finanziato dal MIUR. • Alimentazione e attività sportiva, rivolto principalmente alle classi del primo biennio con attività teoriche e pratiche sulle corrette abitudini alimentari e stili di vita che durante il periodo adolescenziale rivestono una importanza ancora maggiore. Il progetto prevede anche dei momenti pratici come la colazione di classe o la merenda dove ogni studente si confronta con i compagni sulle proprie abitudini alimentari dando spunto di riflessione collettiva alla classe. • A scuola con la bici, progetto rivolto ad incentivare la mobilità sostenibile utilizzando la bicicletta (classica o con pedalata assistita) per gli spostamenti quotidiani offrendo agli studenti degli spazi adeguati per il posteggio, lezioni ed incontri sulle regole principali del codice stradale, passeggiate di gruppo in bici con percorsi didattici sul territorio. • Torneo di Bowling "Città di Napoli, rivolto ai ragazzi di tutte le classi, ha lo scopo di far conoscere e praticare uno sport poco conosciuto ma che permette di incrementare il grado di fiducia nei propri compagni e di rafforzare la propria autostima di fronte alle difficoltà. • Olimpiadi del Telese, progetto che chiude l'Anno Scolastico che vede la partecipazione dell'intero Istituto: gli alunni saranno impegnati in diversi ruoli quali partecipanti, accoglienza degli atleti e del pubblico, arbitri e giudici di gara. • A Gonfie Vele, progetto iniziato lo scorso anno in collaborazione con Lega Navale di Ischia, che si articola con seminari informativi e formativi sulla salute e sulla biodiversità del nostro mare, sulle opportunità dell'area marina protetta e lezioni teoriche e pratiche di navigazione a vela con equipaggi che si specializzano nell'accoglienza, nella preparazione e nella distribuzione di un piatto "cooking cup". (questo progetto rientra nelle attività di alternanza scuola lavoro)

Obiettivi formativi e competenze attese

- formare la personalità dei giovani, per incentivare la loro autostima e ampliare le loro esperienze;
- migliorare i processi attentivi fondamentali per gli apprendimenti scolastici;
- essere di supporto per interventi verso i Disturbi Specifici di Apprendimento;
- contribuire a infondere la cultura del rispetto delle regole;
- stimolare atteggiamenti rispettosi dell'altro e delle cose, per accrescere il senso civico;
- realizzare un percorso di benessere psicofisico per tutti, compresi i diversamente abili;
- contribuire a migliorare gli stili alimentari, per prevenire l'obesità e le malattie collegate;
- concorrere a contrastare i fenomeni di bullismo;
- costruire un percorso educativo nel quale la cultura e la pratica del movimento e dello sport possano diventare un momento di confronto sportivo;
- Incentivare la mobilità sostenibile.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

risorse professionali interne ed esterne

❖ **CENTRO STUDI SUL TURISMO**

Il centro studi sul Turismo si propone come luogo di formazione e ricerca, ha come obiettivo prioritario il potenziamento e la crescita culturale e professionale degli alunni che frequentano l'istituto o che hanno già conseguito il diploma, contemporaneamente è aperto a tutti i soggetti interessati, rappresentati sia da alunni di altri istituti, studenti universitari, addetti in ambito turistico o altro». Iniziative di formazione e aggiornamento, attività di ricerca e indagine, organizzazioni di convegni e seminari, organizzazioni di corsi specifici per gli operatori dell'ambito turistico, queste le attività che favorirà il centro che, per realizzare le proprie iniziative, stabilirà rapporti di fattiva collaborazione con le Università, istituti di ricerca e formazione, enti pubblici, associazioni di categoria, operatori privati e con ogni altro soggetto interessato allo studio e allo sviluppo del settore turistico.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Favorire la crescita culturale e professionale degli alunni - Favorire formazione e aggiornamento, attività di ricerca e indagine, organizzazioni di convegni e seminari, corsi specifici per gli operatori del settore

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

risorse professionali interne ed esterne

DESTINATARI**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Altro

❖ L'ISOLA TRASPARENTE

Il progetto, con sede in n. 6 scuole dell'Ambito NA15, ha lo scopo di guidare gli alunni B.E.S. A.D.H.D. e D.S.A. delle Scuole Primarie e Secondarie I e II grado nel superamento delle difficoltà nelle competenze di base tramite la realizzazione di attività di sostegno scolastico; promuovere la loro partecipazione, in maniera più assidua, alla vita scolastica tramite laboratori ludico-didattici, attività di laboratorio gastronomico, sala , ricevimento e grafica, con allestimento di eventi pubblici e visite guidate e di strutturare uno sportello di ascolto attivo per i genitori, per gli alunni ma anche per i docenti, indispensabile per comprendere le diverse situazioni e problematiche. Al fine di veicolare efficacemente l'idea di un sistema formativo autenticamente integrato, sarà favorita la costante partecipazione con associazioni ed Enti, nonché con professionisti specializzati nel settore della psicologia, della didattica della logopedia e dell'assistenza sociale. Il filo rosso degli interventi sarà rappresentato dalla collocazione dello sviluppo delle competenze di base nel più ampio contesto delle competenze chiave e di cittadinanza, nell'ottica della trasferibilità dei saperi e di un progetto di vita autenticamente inclusivo.

Obiettivi formativi e competenze attese

Le attività di sostegno scolastico, laboratori ludico-didattico di danceAbility, giochi di società, metodologie con compiti di realtà, organizzazione di eventi, laboratori di sala, cucina ricevimento e grafica e partecipazione a visite guidate - all'interno dell'istituto superiore e della scuola elementare partner del progetto situati in luoghi facilmente raggiungibili e fruibili da parte degli altri alunni delle scuole primarie e secondarie avranno come obiettivi quelli di migliorare le competenze della lingua italiana e della matematica; di favorire la socializzazione, di potenziare le abilità intellettive, cognitive, motorie ed emozionali dei BES al fine di ridurre l'abbandono scolastico precoce e il conseguente aumento del tasso di scolarizzazione per la scuola secondaria superiore (S.01) e innalzare il livello delle competenze di base cioè lettura e competenze di tipo matematico(S.02 ed S.03). Lo sportello di consulenza psicologica, sociale e didattica

per lo studente, per i suoi genitori e per gli insegnanti avrà come obiettivi quelli di migliorare il benessere psico-fisico dei genitori, degli studenti e supportare gli insegnanti nel sostegno agli alunni per ridurre il tasso di abbandoni scolastici precoci e aumentare il tasso di scolarizzazione per la scuola secondaria superiore (S.01). Il potenziamento delle competenze degli insegnanti tramite la partecipazione ai percorsi di formazione riguardanti le forme di Autismo, DSA, Sindrome di Down, Disabilità e apprendimento ; la personalizzazione degli interventi educativo didattici; il monitoraggio delle attività e la costante comunicazione tra i referenti degli istituti partner attivati in modo simultaneo e complementare avranno come obiettivi quelli di migliorare/potenziare le competenze del personale docente nell'utilizzo di metodi didattici innovativi al fine di favorire la riduzione degli abbandoni scolastici precoci ed il conseguente aumento del tasso di scolarizzazione per la scuola secondaria superiore (S.01) e favorire l'innalzamento del livello delle competenze di base , cioè lettura e competenze di tipo matematico (S.02 e S.03)

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Altro

docenti interni , docenti delle scuole , esperti esterni

Approfondimento

esperti psicologi e consulenti esterni per sportello di ascolto e attività di formazione;
 docenti interni e di altre scuole per attività ludico-didattiche previste dal progetto
 esperti esterni per sportello di ascolto e attività di formazione

❖ SCUOLA E TERRITORIO: ANIMATORE TURISTICO

Il progetto si propone di combinare una serie di blocchi tematici che prevedano elementi di socio-psicologia, di tecnica turistica e tecnica teatrale; uso delle lingue straniere e della comunicazione verbale e/o gestuale; competenze tecnico-sportive; capacità organizzative; capacità di adattamento e spirito di gruppo, finalizzati alla organizzazione di una attività finale ricreativa (teatro) o sportiva (gara) ed alla realizzazione di mappe illustrate con percorsi culturali ed enogastronomici locali. Grazie al team work delle risorse umane impiegate, alla didattica laboratoriale che si avvalga di strumenti multimediali, verranno realizzati interventi sui temi

dell'animazione culturale e ambientale, sugli strumenti per la conoscenza e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Formare figure professionali esperte in : organizzazione di attività ricreative; cura delle attività culturali (indicazioni per escursioni, notizie e informazioni su cultura e tradizioni culinarie); pianificazione di attività sportive. • Stimolare la curiosità per i luoghi dal punto di vista conoscitivo, ambientalistico ed emozionale. • Favorire l'integrazione degli alunni svantaggiati con l'ambiente.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

risorse professionali interne ed esterne

❖ **COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO**

Formula proposte in merito ai percorsi di alternanza scuola-lavoro, favorisce e propone l'organizzazione di eventi, convegni manifestazioni rivolti agli studenti. Propone itinerari di arricchimento professionale e di relazione con realtà produttive.

Obiettivi formativi e competenze attese

aggiornamento continuo degli obiettivi professionalizzanti dell'istituto in raccordo con le trasformazioni sul lavoro.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE**

Organizzazione di corsi propedeutici alle certificazioni linguistiche rilasciate dagli Enti preposti e spendibili in campo lavorativo

Obiettivi formativi e competenze attese

Livello B1 di Competenza linguistica

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **CORSI P.O.N.**

Il Programma Operativo nazionale del M.I.U.R. "Per la scuola. Competenze ed ambienti per l'apprendimento" finanziato dai Fondi Strutturali Europei, rende possibile l'arricchimento dell'offerta formativa in diversi campi, centrati sulle competenze strategiche e orientati alla didattica laboratoriale.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ PARTECIPAZIONE AD EVENTI E CONCORSI.

L'Istituto Vincenzo Telese si caratterizza per il forte radicamento sul territorio che, per la sua vocazione turistica, costituisce il primo "ambiente d'apprendimento". L'istituto partecipa attivamente alle innumerevoli manifestazioni che si svolgono ad Ischia e Procida sia promosse da Enti ed Associazioni professionali che dagli Enti Locali che dalle altre scuola presnti.

Obiettivi formativi e competenze attese

Sviluppo di competenze professionali sia di relazioni che di pratica professionale.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ OPEN BAR

Gli allievi del settore bar organizzano, per gli utenti interni, un servizio di Open bar, aumentando le ore di pratica e di laboratorio. L'attività viene svolta anche come processo di inclusione per gli alunni disabili.

Obiettivi formativi e competenze attese

Attraverso la costruzione di un ambiente operativo ed organizzato, gli alunni sono in grado di sperimentare l'opportunità di contatto con il pubblico ed interagire con l'ospite e la brigata. Il progetto arricchisce la capacità di "galateo" e comunicazione con l'intervento attivo, in funzione di tutoraggio, degli alunni delle classi superiori.

DESTINATARI

Gruppi classe

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

STRUMENTI

ATTIVITÀ

AMMINISTRAZIONE DIGITALE

- Digitalizzazione amministrativa della scuola

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

CONTENUTI DIGITALI

- Standard minimi e interoperabilità degli ambienti on line per la didattica
- Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici

FORMAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO

ATTIVITÀ

ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA - NARH04000P

IPSSEOA " TELESE" SERALE - NARH040504

Criteria di valutazione comuni:

Valutazione del processo formativo Nella valutazione periodica degli apprendimenti degli alunni questa Istituzione Scolastica si attiene alle indicazioni fornite dal CM n° 89 del 18/10 2012, che disciplina i nuovi curricoli introdotti dal riordino. Per le classi prime, seconde e terze e nella prospettiva dello sviluppo dei nuovi assetti ordinamentali, questa Istituzione Scolastica si attiene, quale principale riferimento, all'art. 4, comma 4, del DPR 8 marzo 1999 n. 275, e all'art. 1, comma 2, del D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. Pertanto questa Istituzione Scolastica ha deliberato che negli scrutini del primo biennio la valutazione dei risultati raggiunti sia formulata, in ciascuna disciplina, mediante un voto unico, come nello scrutinio finale. Resta comunque inteso, come principio ineludibile, che il voto deve essere espressione di sintesi valutativa e pertanto deve fondarsi su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti. Sarà cura quindi del collegio dei docenti e dei dipartimenti fissare preventivamente le tipologie di verifica nel rispetto dei principi definiti dai decreti istitutivi dei nuovi ordinamenti. Le istituzioni scolastiche, pertanto, adotteranno modalità e forme di verifica adeguate e funzionali all'accertamento degli obiettivi e dei risultati di apprendimento, declinati in competenze, conoscenze e abilità, come previsto dalle Indicazioni nazionali per i percorsi liceali, dalle Linee guida per gli istituti tecnici e per gli istituti professionali e dal DM n 139 del 22 agosto 2007 relativo all'obbligo d'istruzione. La verifica degli apprendimenti di tutti gli alunni si realizza attraverso prove strutturate, semi-strutturate, non strutturate e aperte, diverse e ripetute nel tempo (in ingresso, in itinere, finali) nelle classi prime durante l'anno si svolge il compito d'Istituto che interessa le discipline di base tradizionali, italiano e matematica, e tende a quantificare le nuove conoscenze. La scuola dopo la chiusura del primo quadrimestre pianifica, per potenziare, consolidare e recuperare le conoscenze "classi aperte" per tutte le classi e gli indirizzi di studio. La scelta delle tipologie e del numero delle prove è demandata al Consiglio di classe che indica le condizioni in cui esse devono svolgersi (tempi, strumenti, criteri, ecc.) La valutazione del processo formativo risponde alle finalità di far conoscere: - allo studente, la sua posizione nei confronti delle mete fissate; - al consiglio di classe l'efficacia delle strategie adottate per adeguare struttura e metodi di insegnamento. Sono oggetto di valutazione gli obiettivi prefissati e i

risultati attesi . Questi ultimi, unitamente ai risultati delle singole discipline, vengono comunicati all'alunno periodicamente.

ALLEGATI: CRITERI DI VALUTAZIONE.pdf

Criteria di valutazione del comportamento:

“La valutazione del comportamento degli alunni si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare”. Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti); della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università); del DPR 22 giugno 2009, n° 122 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali criteri di attribuzione del voto di condotta come da allegato

ALLEGATI: criteri attribuzione voto di condotta.pdf

Criteria per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:

Si formulerà un giudizio di non ammissione per gli alunni delle classi che non presentano valutazioni sufficienti in una o più discipline e dopo espresso voto del consiglio di classe. Gli alunni che non hanno raggiunto il 75 % delle presenze orarie, come richiesto dalla normativa vigente, non sono da scrutinare e vanno considerati non ammessi alla classe successiva, a meno che non integrino gli estremi dei criteri stabiliti dal collegio dei docenti e siano con deliberazione adottata dal consiglio di classe . L'eventuale non ammissione alla classe successiva è deliberata a maggioranza dal Consiglio di classe.

ALLEGATI: CRITERI DI AMMISSIONE E NON AMMISSIONE.pdf

Criteria per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato:

Si formulerà un giudizio di non ammissione per gli alunni che non presentano valutazioni sufficienti in una o più discipline e dopo espresso voto del consiglio di classe. Non saranno ammessi gli alunni che non hanno raggiunto il 75 % delle presenze orarie, come richiesto dalla normativa. vigente

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico:

Per l'attribuzione del credito scolastico si rimanda all'allegato.

ALLEGATI: CREDITO SCOLASTICO.pdf

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Inclusione

Punti di forza

Il processo inclusivo di ciascun allievo, sia diversamente abile, sia con Bisogni Educativi Speciali anche in relazione agli alunni stranieri, e' favorito attraverso diverse forme di flessibilita'. L'istituto pone in essere una serie di strategie e pratiche didattiche per consentire a tutti l'apprendimento e la partecipazione, secondo le potenzialita' individuali e gli stili cognitivi ed educativi di ciascuno. La scuola dispone di un sistema di accoglienza attento a rilevare i Bisogni Educativi di ciascuno, attraverso un'accurata ricognizione ed una conseguente condivisa azione individualizzata e personalizzata. Gli insegnanti curricolari, in sinergia con i docenti di sostegno, partecipano alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati che sono aggiornati con regolarita' al fine di favorire una piena inclusione degli alunni con disabilita'. Un'attenzione particolare e' riservata agli alunni con BES attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati che sono aggiornati periodicamente. In tal senso il Collegio ha individuato una risorsa professionale ad hoc per realizzare appieno le finalita' dell'integrazione. Per gli alunni di lingua madre straniera l'istituto pone in essere una valida azione di recupero attraverso le classi aperte e parallele, favorendo, con la flessibilita' oraria, il processo di integrazione oltre che l'apprendimento della lingua italiana.

Punti di debolezza

Un limite e' costituito in parte dalla mancata continuita' dei docenti di sostegno che non favorisce una progettazione didattica a lungo termine, ma soprattutto dalla parziale realizzazione di percorsi professionalizzanti realmente mirati all'inserimento nel mondo del lavoro.

Recupero e potenziamento

Punti di forza

Il processo di recupero e potenziamento e' attuato attraverso azioni diversificate e rispondenti ai bisogni, comuni e speciali, di ciascun alunno. Cio' si traduce non solo in pratiche didattiche individualizzate e personalizzate, ma anche in una serie di attivita' quali classi aperte e parallele per il primo biennio, sportelli didattici per il secondo biennio ed attivita' di tutoraggio individualizzato grazie all'individuazione nell'ambito del Consiglio di classe di professionalita' idonee in relazione ai bisogni dell'alunno. Cio' concede alla scuola di monitorare, seguire e guidare l'alunno durante l'iter formativo. La promozione delle eccellenze avviene attraverso il potenziamento del protagonismo degli alunni, la partecipazione a gare e concorsi sia interni che esterni all'istituzione scolastica; un ruolo importante e' rivestito dalla gara nazionale degli istituti alberghieri d'Italia, a cui ogni anno la scuola partecipa conseguendo buoni risultati e da altre competizioni anche internazionali. Prassi consolidata della scuola e' inoltre la promozione delle eccellenze attraverso l'inserimento costante degli alunni nell'organizzazione del tempo scuola, cosi' come l'individuazione di un gruppo di allievi (task force) che coadiuvano l'implementazione delle attivita'; cio' al fine di valorizzarne l'autonomia e il senso di responsabilita'.

Punti di debolezza

Si rilevano difficolta' nell'effettuare ore di recupero pomeridiano per orario scolastico prolungato a causa di rapporto spazi/utenze non proporzionato.

Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Famiglie
Studenti

❖ DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):

Osservazione degli alunni e confronto tra docenti di sostegno e consiglio di classe;
confronto con famiglie e alunni e referenti ASL e/o docenti delle scuole medie;

redazione in cooperazione e definizione del piano ; ratifica in consiglio di classe; visione e ratifica neuropsichiatra ASL

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:

Docenti di sostegno, curricolari, famiglia, alunno/a, ASL

❖ **MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE**

Ruolo della famiglia:

La famiglia è fondamentale per comprendere le caratteristiche e le particolarità degli alunni e per meglio definire il progetto individuale. E' coinvolta e consultata nelle scelte e nelle proposte della scuola nonché negli eventuali cambiamenti di percorso e progettazione. Aiuta a meglio comprendere i momenti di difficoltà. E' coinvolta anche in eventi, progetti e attività sia curricolari che extra curricolari.

Modalità di rapporto scuola-famiglia:

Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
Coinvolgimento in progetti di inclusione
Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante
incontri e colloqui individuali e nei consigli di classe

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti a livello di reti di scuole
Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione	Progetti territoriali integrati

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI
territoriale

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità
--	--

Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola
--	--

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili
--	---

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
--	--

Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
--	--

Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
---	---

❖ VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO
Criteri e modalità per la valutazione

-Condivisione di criteri di valutazione definiti nei modelli di PEI /PDP adottati e legati alla progressiva conquista di autonomia operativa -Condivisione del valore della valutazione di processo per tutti gli allievi, in particolare per quelli in difficoltà - Applicazione di misure dispensative, e strumenti compensativi, ove necessario. Monitoraggio BES in itinere e finale per rielaborazione percorsi; relazione in itinere e finale del CdC per alunni con L 104

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:

Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale; Alternanza Scuola Lavoro; Tirocini Formativi ; orientamento on ingresso dalle scuole medie con contatti con docenti, ASL e

strutture di assistenza,; orientamento in itinere per il successo scolastico e formativo;
orientamento in uscita per inserimento lavorativo e/o scolastico;

Approfondimento

Monitoraggio BES in itinere e finale per controllo e conferma o rielaborazione percorsi;

ALLEGATI:

scheda monitoraggio BES.pdf



ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Trimestri

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	1° collaboratore con funzione di vicario 2° collaboratore con funzione di supporto al vicario 3° collaboratore responsabile del piano orario	2
Funzione strumentale	1 docente area 1 Gestione del Piano dell'Offerta Formativa Funzioni fondamentali : Coordinare e verificare le attività del Piano dell'Offerta Formativa. Supportare l'autovalutazione e la valutazione di istituto, in funzione di verifica, correzione e sviluppo delle scelte del POF anche in rapporto al Piano di Miglioramento 1 docente area 1 Gestione del Piano dell'Offerta Formativa, Funzioni fondamentali Applicare la normativa vigente e realizzare l'autonomia scolastica Promuovere la formazione e l'aggiornamento dei docenti 2 docenti area 3 Sostegno al lavoro dei docenti : orientamento. Funzioni fondamentali: Orientamento in ingresso Riorientare gli studenti in durante il percorso scolastico. Orientamento in ingresso ed in uscita	6



	Occupabilità ed orientamento al mondo del lavoro 2 docenti area 4 Interventi e servizio per studenti : integrazione. Funzioni fondamentali : Recuperare, approfondire le tematiche inerenti il disagio giovanile ed adolescenziale Prevenire la dispersione scolastica ed il disagio nell'Istituto e gestione delle problematiche inerenti gli alunni BES e diversamente abili e d.s.a.	
Capodipartimento	1 dipartimento lingue straniere 1 dipartimento storico-giuridico 1 dipartimento scientifico-matematico 1 dipartimento tecnico-professionale 1 dipartimento motorio 1 dipartimento umanistico Compiti : progettazione, organizzazione e gestione delle attività didattiche ed extradidattiche ; valutazione dei processi e delle competenze, proposte per la formazione e l'aggiornamento.	5
Responsabile di laboratorio	Gestione delle attività, monitoraggio funzionamento e mantenimento, richiesta acquisti, verifica delle condizioni di sicurezza per lo svolgimento delle attività, gestione beni ed inventario.	5
Coordinatore attività ASL	Ricerca e contatti con aziende, gestione delle attività di ASL ; produzione modulistica e raccolta dati.	1
Referente leFP	organizzazione, monitoraggio attività di Istruzione e Formazione Professionale per il primo triennio; produzione materiale e modulistica e raccolta dati	1
Coordinatore di classe	Coordinare i lavori del Consiglio di classe: - presiedere le riunioni su delega del D.S. e svolgere funzione di segretario se presiede	42



il D.S; - coinvolgere e responsabilizzare l'intero Consiglio sotto il profilo didattico; predisporre i materiali da utilizzare o discutere durante gli incontri, in particolare raccogliere documenti, relazioni e giudizi, assenze e ritardi, giustifiche, c.m. ,... sull'andamento disciplinare e sul profitto degli alunni in particolare in preparazione degli scrutini. - curare la raccolta ordinata della documentazione di classe.- - controllare gli atti: registri di classe, verbali, relazioni Seguire i casi di scarso profitto e irregolare comportamento degli alunni: - curare l'informazione dei componenti del Consiglio in merito a notizie anche riservate sugli alunni, - supportare i tutor degli alunni a rischio di insuccesso scolastico; - seguire l'andamento della frequenza degli alunni con particolare attenzione ai ritardi nelle entrate, alle uscite anticipate e alla tempestiva giustificazione delle assenze; favorire le buone relazioni tra studenti; - coordinare gli interventi volti a: 1 far osservare il regolamento di Istituto; 2 migliorare l'organizzazione del lavoro degli studenti a casa Costituire punto di riferimento per i docenti e gli alunni della classe per: -coordinare e organizzare attività didattiche che richiedano presenza di docenti e/o adattamenti temporanei dell'orario (es. simulazione prove d'esame, verifiche di U.D. pluridisciplinari) - favorire la coerenza educativa degli interventi dei docenti in classe - curare la personalizzazione dei percorsi Operare in costante rapporto con



	le famiglie: -coordinare la predisposizione di comunicazioni alle famiglie controllandone la completezza e correttezza; - coordinare le convocazioni dei genitori singolarmente o in assemblea, - garantire la tempestiva informazione dei genitori riguardo le assenze, il comportamento e il profitto degli alunni; - favorire e incentivare la partecipazione e il coinvolgimento dei rappresentanti dei genitori e degli studenti.	
Referente prove INVALSI	diffusione aggiornamenti e normativa, organizzazione attività propedeutica alle prove, organizzazione logistica delle prove, raccolta e diffusione dati	1
Referente viaggi ed eventi	coordinare eventi, visite guidate e viaggi, produzione e diffusione modulistica; raccolta modulistica	1
DSGA	direttore dei servizi generali e amministrativi	1
Tutor alternanza scuola-lavoro	Coordinamento dei progetti di Alternanza scuola-lavoro, rapporti con le aziende per lo svolgimento dei tirocinii (vedi linee guida Alternanza scuola-lavoro)	25
Responsabile Centro Sportivo	1) Partecipare ai momenti informativi/formativi previsti coinvolgendo gli insegnanti titolari di classe ; 2) Coadiuvare la DS per la realizzazione di attività finalizzate a favorire la continuità verticale ed orizzontale con gli altri istituti dell'Ambito 15 ; 3) Coadiuvare la DS per la realizzazione dei Giochi di fine anno scolastico che si terranno a partire dalla metà del mese di maggio; 4) Inserire il	1



	<p>progetto e le varie attività previste nell'ambito del suddetto nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto, avanzando proposte al Collegio dei docenti per la loro integrazione con le programmazioni delle altre discipline di studi; 5) Coordinare lo svolgimento delle attività nelle varie classi coinvolte nel Progetto più volte citato; 6) Curare il monitoraggio delle suddette attività collaborando ad una loro ricalibratura sulla base delle esigenze particolari degli alunni con disabilità e BES; 7) Riferire tempestivamente alla scrivente eventuali criticità nella realizzazione del Progetto medesimo.</p>	
Referente Centro di istruzione per gli adulti	Coordinamento delle attività del Centro di istruzione per gli adulti.	1
Referente Orario Scolastico ed organizzazione degli spazi	Referente per la gestione degli orari e degli spazi	1

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A024 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	<p>certificazioni linguistiche; potenziamento</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento • Sostegno • Organizzazione 	1



A026 - MATEMATICA	progetti ed attività di potenziamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Progettazione	1
A046 - SCIENZE GIURIDICO- ECONOMICHE	progettazione e potenziamento delle attività di approfondimento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione	2
A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	ORGANIZZAZIONE EVENTI SPORTIVI Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Organizzazione• Coordinamento	2
AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)	certificazioni linguistiche e progettazioni, contatti con enti Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione	1
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	attività didattica Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	1
B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,	eventi e didattica Impiegato in attività di:	1



<p>SETTORE SALA E VENDITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento • Progettazione 	
--------------------------------------	--	--

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

<p>Direttore dei servizi generali e amministrativi</p>	<p>sovrintendere, organizzare attività amministrativo-contabili, predisponendo e formalizzando anche gli atti; coordinare, promuovere e verificare i risultati ottenuti dal personale ATA alle sue dipendenze; coordinare, promuovere e verificare i risultati ottenuti dal personale ATA alle sue dipendenze; Formulare all'inizio di ogni anno un piano per lo svolgimento delle prestazioni del personale ATA; Essere il funzionario delegato e l'ufficiale rogante e consegnatario dei beni mobili; e tutto quanto previsto dalla sua figura</p>
---	--

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

- Registro online <http://www.ipsteleseischia.gov.it/>
- Pagelle on line <http://www.ipsteleseischia.gov.it/>
- Modulistica da sito scolastico <http://www.ipsteleseischia.gov.it/>
- Messaggistica istantanea www.ipsteleseischia.gov.it

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

**❖ RETE AMBITO 15**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

❖ CONVENZIONE CON FEDERALBERGHI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner convenzione

Approfondimento:

Convenzione per lo svolgimento delle attività di Alternanza scuola-lavoro. Dalla convenzione quadro derivano le convenzioni con circa 70 aziende del territorio.

**❖ RETE CON CIA NAPOLI I**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Università
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONVENZIONE CON SLOW FODD ISCHIA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONVENZIONE CON ISTITUTO COMPRENSIVO FORIO I

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali



❖ CONVENZIONE CON ISTITUTO COMPRENSIVO FORIO I

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Condivisione di percorsi per inclusione alunni BES

❖ CONVENZIONE CON SCUOLA MEDIA STATALE SCOTTI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Percorsi di inclusione per alunni BES

❖ ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
---------------------------------	---

❖ ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ AMIRA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONVENZIONE CON COMUNE DI ISCHIA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
---------------------------------	---

❖ CONVENZIONE CON COMUNE DI ISCHIA

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONVENZIONE CON COMUNE DI LACCO AMENO

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONVENZIONE CON COMUNE DI FORIO

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse materiali



❖ CONVENZIONE CON COMUNE DI FORIO

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

❖ "DISTURBI DELLO SPETTRO AUTISTICO A SCUOLA: STRATEGIE UTILI PER GLI INSEGNANTI,,

□ fornire agli insegnanti un quadro delle caratteristiche peculiari dei disturbi dello spettro autistico; □ fornire numerose indicazioni e suggerimenti su strategie e interventi concreti per favorire un lavoro mirato e funzionale in relazione alle principali difficoltà che caratterizzano i disturbi dello spettro autistico: le difficoltà nell'interazione e lo sviluppo dell'intersoggettività, le difficoltà cognitive di conoscere e comprendere gli stati mentali propri e altrui, le difficoltà a organizzare, pianificare e autoregolare i comportamenti in modo flessibile, le difficoltà a utilizzare i codici comunicativi verbali e non verbali, le difficoltà in gioco sociale e simbolico, la presenza di comportamenti problema ripetitivi e stereotipati, ecc. □ favorire l'apprendimento degli alunni con autismo acquisendo le competenze necessarie alla creazione di un percorso didattico personalizzato e creando un ambiente-classe realmente inclusivo

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
Destinatari	docenti curricolari e di sostegno di alunni con spettro autistico
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Workshop • conferenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposta dalla singola scuola

❖ L'ISOLA TRASPARENTE

inclusione, disabilità, BES:conoscere, riconoscere, gestire e motivare

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
Destinatari	docenti curricolari e di sostegno
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

❖ FORMAZIONE DEI LAVORATORI NEL RISPETTO DELL'ART. 19 DEL DL 81/2008

• n° 4 ore di Formazione Generale; • n° 8 ore di Formazione Specifica; • formazione periodicamente ripetuta, aggiornamento di n° 6 ore nei cinque anni;

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Valutazione e miglioramento
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Workshop



Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

❖ "DIDATTICA DELLA LINGUA STRANIERA"

didattica e metodologia CLIL

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze di lingua straniera
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Workshop • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

❖ FORMAZIONE SU REGOLAMENTO EUROPEO PRIVACY

Descrizione dell'attività di formazione	Regolamento Europeo Privacy
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

❖ FORMAZIONE SU PROCEDURA PER PENSIONI



Descrizione dell'attività di formazione	I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo